

水毬 御献立

前菜

若午蒔と浅蜷のお浸し
鯛の子旨煮
ホワイトアスパラのゼリー寄せ
ベビー帆立 九州醤油焼
桜花長芋
芽キャベツ（路味噌）
ミニちらし寿司

（内五種）

御椀

桜海老真薯
三色麩 菱人参 つる菜
露生姜

造里

旬に美味しき物

煮物

若竹煮
鰯揚煮 花卉百合根
菜の花 木の芽

焼物

琵琶鱒桜香焼

揚げ物

鯛あられ揚げ
茄子 山菜
桜塩 檸檬

留鉢

公魚南蛮漬と新玉葱の沙羅陀
海藻 桜貝割
和風ドレッシング

食事

炊き込み御飯

水物

季節の甘味

仕入れの都合により、内容が変わる場合がございます。



波勢 御献立

前菜

若午蒔と浅蜷のお浸し
鯛の子旨煮
ホワイトアスパラのゼリー寄せ
ベビー帆立 九州醤油焼
桜花長芋
芽キャベツ（路味噌）
ミニちらし寿司

御椀

桜海老真薯
三色麩 菱人参 つる菜
露生姜

造里

旬に美味しき物

煮物

若竹煮
鰯揚煮 花卉百合根
菜の花 木の芽

焼物

琵琶鱒桜香焼

台物

宮崎牛ステーキ
神戸ワインマスタードソース
新じゃが スナップ豌豆
ピーテンドリル

揚げ物

鯛あられ揚げ
茄子 山菜
桜塩 檸檬

留鉢

公魚南蛮漬と新玉葱の沙羅陀
海藻 桜貝割
和風ドレッシング

食事

土鍋御飯

水物

季節の甘味

仕入れの都合により、内容が変わる場合がございます。

七海 御献立

前菜

若午蒔と浅蜷のお浸し
鯛の子旨煮
ホワイトアスパラのゼリー寄せ
ベビー帆立 九州醤油焼
桜花長芋
芽キャベツ（路味噌）
ミニちらし寿司

御椀

眼張葛打ち
三色麩 菱人参 つる菜
露生姜

造里

旬に美味しき物

煮物

若竹煮 花卉百合根
飯蛸煮 木の花
菜の花

焼物

本日のおすすめ

台物

神戸牛ステーキ
神戸ワインマスタードソース
新じゃが スナップ豌豆
ピーテンドリル

揚げ物

甘鯛あられ揚げ
茄子 山菜
桜塩 檸檬

留鉢

公魚南蛮漬と新玉葱の沙羅陀
海藻 桜貝割
和風ドレッシング

食事

土鍋御飯

水物

季節の甘味

仕入れの都合により、内容が変わる場合がございます。



汐祭 御献立

前菜

若午蒔と浅蜷のお浸し
鯛の子旨煮
ホワイトアスパラのゼリー寄せ
ベビー帆立 九州醤油焼
桜花長芋
芽キャベツ（路味噌）
ミニちらし寿司

御椀

本日のおすすめ

造里

旬に美味しき物

進肴

宮崎牛、神戸ポークのステーキ
二種盛り

焼物

琵琶鱒桜香焼

揚げ物

鯛あられ揚げ
桜塩 檸檬

留鉢

公魚南蛮漬と新玉葱の沙羅陀
海藻 桜貝割
和風ドレッシング

食事

炊き込み御飯

水物

季節の甘味

仕入れの都合により、内容が変わる場合がございます。

祝膳 瑞祥 御献立

前菜

若午蒔と浅蛸のお浸し
鯛の子旨煮
ホワイトアスパラのゼリー寄せ
べビー帆立 九州醤油焼
桜花長芋
芽キャベツ（路味噌）
ミニちらし寿司

御椀

桜海老真薯
三色麩 菱人参 つる菜
露生姜

造里 鯛の姿造り

煮物

若竹煮 花卉百合根
鰯揚げ 花弁百合根
菜の花 木の芽

焼物

琵琶鱒桜香焼

揚げ物

鯛あられ揚げ
茄子 山菜
桜塩 檸檬

食事

赤飯

水物

季節の甘味

仕入れの都合により、内容が変わる場合がございます。



祝膳 飛翔 御献立

前菜

若午蒔と浅蛸のお浸し
鯛の子旨煮
ホワイトアスパラのゼリー寄せ
べビー帆立 九州醤油焼
桜花長芋
芽キャベツ（路味噌）
ミニちらし寿司

御椀

桜海老真薯
三色麩 菱人参 つる菜
露生姜

造里 鯛の姿造り

煮物

若竹煮 花卉百合根
鰯揚げ 花弁百合根
菜の花 木の芽

焼物

小鯛祝い焼

揚げ物

宮崎牛ステーキ
神戸ワインマスタードソース
新じゃが スナップ豌豆
ピーテンドリル

揚物

鯛あられ揚げ
茄子 山菜
桜塩 檸檬

食事

赤飯

水物

季節の甘味

仕入れの都合により、内容が変わる場合がございます。

和牛会席 御献立

前菜

若午蒔と浅蜷のお浸し
鯛の子旨煮
ホワイトアスパラのゼリー寄せ
べビー帆立 九州醤油焼
桜花長芋
芽キャベツ（露味噌）
ミニちらし寿司

御椀

桜海老真薯
三色麩 菱人参 つる菜
露生姜

造り

旬に美味しき物

煮物

若竹煮 花弁百合根
鱈揚げ 木の芽
菜の花

冷菜

サラダ

台物

和牛ステーキ
伊豆大島のほし塩 山葵
柚子胡椒 玉葱ポン酢

留鉢

青森県産 岩水雲
公魚南蛮漬 桜貝割

食事

土鍋御飯

水物 季節の甘味

仕入れの都合により、内容が変わる場合がございます。



神戸牛会席 御献立

前菜

若午蒔と浅蜷のお浸し
鯛の子旨煮
ホワイトアスパラのゼリー寄せ
べビー帆立 九州醤油焼
桜花長芋
芽キャベツ（露味噌）
ミニちらし寿司

御椀

桜海老真薯
三色麩 菱人参 つる菜
露生姜

造り

旬に美味しき物

煮物

若竹煮 花弁百合根
鱈揚げ 木の芽
菜の花

冷菜

サラダ

台物

神戸牛ステーキ
伊豆大島のほし塩 山葵
柚子胡椒 玉葱ポン酢

留鉢

青森県産 岩水雲
公魚南蛮漬 桜貝割

食事

土鍋御飯

水物 季節の甘味

仕入れの都合により、内容が変わる場合がございます。

漣 御献立

先附

長芋豆腐

桜風味にジュレ掛け

三色麩 花卉百合根 菜の花

御椀

淡路玉葱の和風すうぷ

造り

旬に美味しき物

焼八寸

琵琶鱒桜香焼

夢見月の宴物色々

揚げ物

桜鯛のフライ

バルサミコソース

台物

神戸ポークと春野菜の豆乳鍋

食事

土鍋御飯

水物

季節の甘味

仕入れの都合により、内容が変わる場合がございます。



美岬 御献立

前菜

若午蒔と浅蜷のお浸し

鯛の子旨煮

ホワイトアスパラのゼリー寄せ

ベビー帆立 九州醤油焼

桜花長芋

芽キャベツ（路味噌）

ミニちらし寿司

（内五種）

御椀

本日のおすすめ

造り

旬に美味しき物

煮物

若竹煮

鰯揚げ煮 花卉百合根

菜の花 木の芽

焼物

琵琶鱒桜香焼

揚げ物

鯛あられ揚げ

桜塩

留鉢

公魚南蛮漬けと新玉葱の沙羅陀

海藻 桜貝割

和風ドレッシング

食事

本日の御飯

水物

季節の甘味

仕入れの都合により、内容が変わる場合がございます。