

冬のお品書き スタンダード料理

先付

東寺蒸し  
生雲丹 おくら  
山葵餡

前菜

梅豆腐  
いくら 菜の花  
人参 割醬油  
みぶ菜蒸し 鶏辛子和え  
いり玉 花百合根  
筍木ノ芽和え  
海老 玉あられ  
つくし

鰯絹田卷

そら豆山葵和え

豆腐利久焼

蓮根明太子

網笠柚子千社唐

吸物

グリーンピース摺り流し  
白子大和揚げ  
エリンギ 柚子  
うぐいす菜

造り

新鮮五種  
他あしらい

焼き合せ

鰯子昆布卷  
筍 かぶら 椎茸  
梅人参 蒟  
木ノ芽餡

焼物

天然鯛味噌祐庵焼  
青身大根唐墨  
土佐ごぼう  
千枚漬

温物

黒毛和牛しゃぶ鍋  
他野菜

酢の物

蛍烏賊の酢味噌  
若布 胡瓜  
赤こんにゃく  
土佐酢

留碗

赤出汁  
滑子 豆腐  
三つ葉 山椒

御飯

白魚土鍋炊込み

水物

紫芋プリン

数寄の宿 野鶴亭

料理長 加藤 浩之