

夏の御品書き ゆり膳

先付	生湯葉、梅肉、若布、芝海老
前菜	蓮根しぐれ煮（珍味）、つくね串、枝豆 アスパラ巻、穴子八幡、川海老
造り	赤身、中トロ、烏賊、蛸、甘海老
温物	陶板焼 （海老、帆立、しめじ、パプリカ、玉葱）
煮物	南瓜、里芋、コンニャク、海老団子、青実
揚物	白身魚の香草揚げ、トマトソース、茄子 青唐、エビフライ
中皿	棒々鶏
蒸し物	玉子豆腐、順才
小鉢	茄子のおろしがけ
食事	冷やしうどん <small>5月と6月は【温うどん】とさせていただきます。</small>
ご飯	じゃこ飯
香の物	2点
水菓子	メロン