

夏の神戸牛すきやき鍋

お品書き



食前酒 果実のお酒

八寸 鬼灯 サーモンチーズ

ばい貝含め煮 のりくらげ

神戸牛しぐれ煮

鮭の軟骨の酢漬け

オクラの浅漬け

彩野菜のゼリー寄せ

造里 寒八 牡丹海老 鮪

赤貝 あしらひ

鍋物 神戸牛のすきやき鍋

酢の物 鱧南蛮

揚物 太刀魚と伝助穴子の天ぷら

留碗 梅 順才 酢立

食事 兵庫県産ひのひかり

香の物四種

水物 杏仁豆腐 日向夏ゼリー

メロン

季節の食材を使用しているため
一部献立を変更させていただく
場合がございます。
ご容赦くださいませ。