

御夕食献立

二〇一六年六月二十四日

先附

永平寺胡麻豆腐

海老 小倉

永平寺吉祥昆布

チェリーチーズ

御造里

山葵の葉盛り

真鯛の昆布メ 甘エビ 赤烏賊

海素麵 花穂 山葵 蓮芋 土佐醤油

焼き物

甘鯛ムニエル ゆどり雲丹 敷昆布

雲丹ソース 万願寺唐辛子 レモン

蒸し物

葛打ち鱧と生麩 羽二重蒸し

青のり餡かけ 卸し生姜

合肴

和牛冷しゃぶ 夏野菜巻き

越しのルビー蟹鑄込み

ヤングコーン

食事

白御飯

開花亭特製 蟹の淡雪添え

留め椀

花もずく 三つ葉

香の物

わさび昆布 すこ

水菓子

福井の水羊羹

若桃蜜煮 無花果コンポート 生クリーム

開花亭 sou-an
火田地入商