

# ご法要お献立

四、三二〇円(税込)

## 前菜

- ・浅刺白和え、しめじ、法蓮草、人参
- ・ベビー帆立のマリネ 新玉葱、デイル
- ・蛍烏賊酢味噌、とさかのり、わかぶ そば汁 生姜

## 刺身

サーモン、妻色々

## 蒸し物

海鮮チーズ茶碗蒸し 海老、烏賊、ベーコン、ムール貝  
ブロッコリー

## 揚物

鰯の竜田揚げ、トマト、レモン、人参ドレッシング

## 彩サラダ

(サニーレタス、水菜、彩パプリカ、ベビーリーフ)

## 食事

山菜釜めし、せき麺一口うどん、香の物

## デザート

パンナコッタ フルーツ添え 生クリーム ミント

五、四〇〇円(税込)

## 前菜

- ・浅刺白和え、しめじ、法蓮草、人参
- ・ベビー帆立のマリネ 新玉葱、デイル
- ・蛍烏賊酢味噌、とさかのり、わかぶ そば汁 生姜

## 椀物

若竹椀 海老真薯、木の芽

## 刺身

鮪、サーモン、妻色々

## 蒸し物

海鮮チーズ茶碗蒸し 海老、烏賊、ベーコン、ムール貝  
ブロッコリー

## 揚物

鰯の竜田揚げ、トマト、レモン、人参ドレッシング

## 彩サラダ

(サニーレタス、水菜、彩パプリカ、ベビーリーフ)

## 食事

山菜釜めし、せき麺一口うどん、香の物

## デザート

パンナコッタ フルーツ添え 生クリーム ミント

\*貸切部屋の場合は10%の席料を頂きます

\*献立は材料の都合により多少変更がある場合があります

\*指定の釜めしを変更する場合はお値段が追加になります