

如月の御献立  
『かに三昧』

食前酒 柚子ワイン

箸付 かに味噌の朴葉焼

先付 カレイと大根豆乳寄せ  
蒸しうに、からすみ、軸白菜  
針葱、八方餡かけ、木の芽

替り鉢 酢蟹

造り 蟹と旬の造り盛合せ

凌ぎ かに寿司

小鍋 蟹鍋

焼物 焼蟹

揚物 蟹の天婦羅

お食事 ぞうすい  
又は

兵庫県産コシヒカリ  
香物盛り合わせ

水菓子 オレンジワインゼリーかけ

お料理にはGウオーターを使用しております  
献立内容が変わる場合がございますが、ご了承ください

ザグランリゾート有馬  
料理長 尾鷲敏之