

# 皐月の御献立

## 前菜

兜寿司  
蛸桜煮 紅芋茶巾  
鮎甘露煮 胡桃土佐煮  
蓬麩安部川  
海月胡麻酢和え  
甘海老塩麴漬け



## 小吸物

浅蛸潮仕立て  
葱 茗荷

## 造り

鯛 勘八 甘海老 烏賊  
妻一式

## 焼き物

鰯陶板焼き  
ラタトウイユ

## 凌ぎ

お強蒸し  
鰻 有馬山椒

## 台物

ビーフシチュー  
マッシュポテト

## 強肴

海鮮しゃぶしゃぶ  
鯛 海老 帆立貝  
水菜 葱 榎

## 酢物

帆立貝 ホッキ貝  
トマト 茗荷 黄味酢

## 御飯

こしひかり

## 止椀

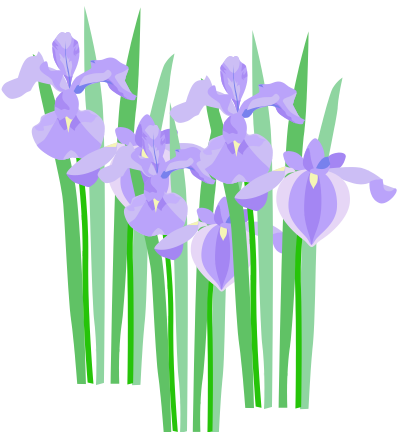
合せ味噌仕立

## 漬物

三種盛り

## デザート

苺 プリン  
ロールケーキ



仕入れ等の都合により献立内容が異なる場合がございます  
何卒御了承下さいますようお願い致します  
尚、お料理にはジューウォーターを使用しております

ザグランリゾート伊良湖

料理長 日下 正憲