

# 御献立

一先付 蚕豆道明寺 焼新玉葱摺り流し

一前菜 季節の前菜三種盛り

一造り 旬山海の御造り三点盛り

一温物 “名物” 栃木しゃも出汁で食す

春野菜の釜鍋

一蒸し物 浅利玉メ 菜の花 椎茸

花びら百合根 青海苔餡

一炭火 本日の焼物

一食事 桜海老と油揚げの炊込み御飯 万能葱

香の物 赤出汁

一甘味 抹茶あんみつ 大豆蜜

ホテルエビナール那須  
和匠ダイニング菜す乃

料理長

丸山 豊文

