



季節の会席料理

『花おうぎ』

本体価格 七二〇〇円

税・サ込(八五五三元)

出合い皿

筍木の芽和え 南瓜カステラ
海老卵の花寿司 花芭南瓜
蓬豆腐 山葵 旨出汁 桜長芋 スナップ豌豆
小鮎南蛮漬 路の臺 金山寺味噌ネーズ

造里

鯛 鮪 牡丹海老
妻いろいろ

焼物

鰯 焼き
路味噌

温物

穴子桜蒸し
ぶぶあられ 山葵
桜花 鶯餡

小鍋

和牛寿き焼

止椀

三田米
香の物 赤出し

水物

時に熟すもの

※仕入れの都合により、内容を変更する場合がございます。
予めご容赦くださいませ。

ダイヤモンド有馬温泉ソサエティ

料理長 大河内 勇二

