



季節の

『花おうぎ』 お献立

本体価格 七二〇〇円 税・サ込(八五五三元)

先付

芹胡麻和え 玉蜀黍豆腐 美味出汁
山葵菜浸し 香の物寿司 酢茗荷 春子甘露煮 柏餅
うすいカステラ 細巻玉子 空豆 桜海老真丈 楓一枝

お造り

鯛造り 本鮪造り 寒八造り 烏賊造り
ぼたん海老造り
あしらい一式 山葵 紅蓼 土佐醬油

煮物

揚げおかから 饅頭雲飴
万願寺青唐 生姜

焼き物

鰯塩焼き
茄子田楽 アスパラ酢漬け
淡路姫牛しゃぶしゃぶ鍋
野菜一式

揚げ物

季節の天婦羅
海老 野菜三種
茶碗蒸し

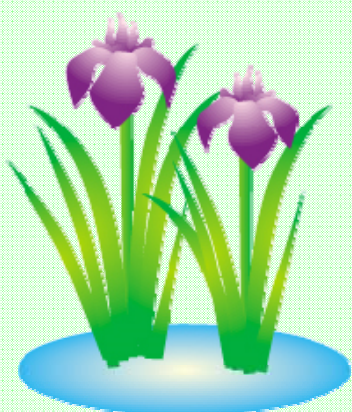
食事

兵庫県三田産こしひかり
赤出汁 香の物

デザート

季節のデザート

※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 田淵 雅之