

羽

子

前 菜	本日の前菜 九味 H A M A の盛り合せ
造り	本日の造り盛り合せ 日本海のさわらの藁焼き 江戸布 鮭 魚貝 海老食べ比べ あしらい 山葵 土佐醤油
温 物	揚げ胡麻豆腐 秋茄子のオランダ煮 無花果の天婦羅 菊花餡
台の物	紅ズワイガニ宝螺蒸し かます 丸十枝豆 かに酢 つけだれ
食事	母のばら寿司 花蓮根 飛子 紅生姜 椿芽 オクラ 赤出汁
水菓子	ほうじ茶のプリン 栗の蜜漬 ホイップクリーム ミント 地元のフルーツ
事	リゾートニア久美浜 新日本海料理 旬魚 料理長 川岸 孝史

※入荷状況により、内容を一部変更する場合がありますので、予めご了承下さい。

※当店で使用しているお米は国産です。

