

令和6年度

うらら香 冬の膳 お品書き（翠嶺）

前八寸

寄せ百合根と百合根ホワイトチョコ掛け
鮫肝奈良漬けカナッペ、生ハム菊花奉書巻き
蟹煮こごり 合鴨と揚げ干柿、林檎ソース つぶ貝と芹浸し

椀物変り

湯葉じゃが芋豆乳玉地蒸し

お造り

本日のお造り四種盛り

焼物

目抜の軽い燻製、雲丹ソース

鍋物

北海道白老産黒毛和牛しゃぶしゃぶ

蓋物

鯛の淡煮仕立て

強肴

穴子の変り揚げ 海老芋の唐揚げ

お食事

身欠き鯉、甲州漬けの棒寿し

止椀

海老出し素麺

香の物

三種盛り

甘味

本日の甘味

※仕入れ状況などの理由で内容が上記より変更となる場合がございますので、予めご了承願います