

いずみ

料理長おまかせコース 風

先付 よもぎ豆腐 ウニ キヤビア 茗荷

お椀 甘鯛 じゅんさい アスパラソバージュ 花柚子

向付 季節のお造り

進肴 ・帆立 春キャベツ 赤こんにゃく 辛子酢味噌

・伏見唐辛子炒め煮

・イカ香煎揚げ 一寸豆

焼物 地鶏炭火焼 トマト ライム トリユフ

凌ぎ タコ 胡瓜 白きくらげ ウド 梅肉和え

温物 油目唐揚げ 若布あん 白髪ねぎ 木の芽

お食事 季節のご飯 赤出汁 香の物

水物 季節のデザート

※ある日の献立例です。季節や当日の仕入れ状況により、内容が異なりますので、

ご了承ください。 ※お米は国産米を使用しております。