

# 師走 月替わり会席

## 一の膳

### 前菜

河豚皮松前和え 寄せ伊吹かぶら  
雪掛け福砂真丈 川海老揚げ煮  
黄味寿司唐墨まぶし  
干し柿松葉刺し

### 造里

鮪 鯛 つぶ貝  
あしらい一式

### 替り鉢

鴨ロースサラダ添え  
ツブリ菜 ミニトマト

### 凌ぎ

長浜名物 焼鯖素麺

### 台の物

蟹すき鍋  
蟹味噌 白才 白葱 しめじ  
榎木 椎茸 葛切り 絹豆腐  
水菜 人参 うどん 薬味

### 酢の物

のどぐる錦糸巻き  
アスパラ 酢味噌

### 食事

近江米釜飯

### 香の物

三種盛合せ

## 二の膳

### 水菓子

季節のデザート盛合せ

\*季節の食材を使用している為

献立の変更がある場合がございます。

二〇一八年十二月

長浜太閤温泉

浜湖月