

如月 月替わり会席

一の膳

前菜

あん肝時雨煮 白酢掛け
鯛梅煮 大豆 梅人參 菜の花
スモークサーモン 床節旨煮
人參カステラ 鴨ロース 手毬寿司

造里

季節の鮮魚盛合せ
芽物一通り

蒸し物

蕪蒸し 銀あん

焼き物

鱈露味噌焼き
名荷 青味大根

二の膳

凌ぎ

長浜名物 焼鯖素麺

揚げ物

サクサク揚げ
筍 タラの芽 あん肝椎茸
藻塩

鍋

寒鰯しゃぶ鍋 酒粕仕立て
針野菜一式

酢の物

茶振り生子 落とし芋 イクラ

食事

近江米コシヒカリ
赤出汁
三種盛り

三の膳

水菓子

季節のデザート

*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。

二〇二〇年二月

長浜太閤温泉

浜湖月