

山笑う（春の献立）

先付

フルーツトマト 蟹と黄身酢で

鰯の山椒煮

汲み上げ湯波 雲母・山葵

蓋物

名物 じょうよ蒸し

前菜

梅の翡翠煮

菜の花と笹身の辛し和え

空豆の天麩羅

帆立の燻製クリームチーズ

和牛の叩き寿司

お造り

プレミアムヤシオマス

山葵・紅蓼・オリーブオイル塩

揚物

本諸子の唐揚げ

山菜の天麩羅 酢橘

煮物

日光HIMITSU豚ベーコン

新玉葱の塩煮込み

主菜

とちぎ和牛のフィレステーキ

アスパラガス・新じゃが芋

お食事

手打ち せいろ蕎麦

鴨汁・薬味

デザート

自家製いちご大福 抹茶