

令和八年

花車

おしながき

十二月二十八から一月十三日迄 限定メニュー

先 附 烏賊の真砂和え エリンギ 三つ葉 イクラ

前 菜 鯛小袖寿司 蓮根と海老の挟み揚げ 銀鮭柚香焼き
柿博多 蝦柔か煮 黒豆 数の子 葉地神

向 附 本鮪 間八 鯛 あしらい一式

太夫鍋 白味噌仕立て

温 物 牛肉 水菜 榆木茸 白葱 焼き豆腐 ササガキ牛蒡

蓋 物 鴨饅頭 紬餡掛け 山葵

蒸 物 小茶碗蒸し

揚 物 海老 甘鯛 志々唐 甘芋 紅塩 カツトレモン

酢 物 蝦 万能葱 芥子酢味噌 茄荷

清汁仕立て

留 梶 零余子 糜薯 湿地 三つ葉 柚子

御飯 香物

甘 味 抹茶とほうじ茶のどら焼き

湯の宿 松栄