**九谷**

お昼テーブル席のみ

**<先付>梅豆冨玉地蒸し　磯辺あん**

**<前八寸>穴子昆布巻き・あんこう唐揚げ**

**・公魚艶煮　 他**

**<お向>本日のお造り 旬のあしらい色々**

**<焼物>北野目抜漬け焼き　蕗の薹そうす**

**<煮物>解し身しんじょうつみれ**

**<食事>梅粥　御手洗あん**

**<デザート>ガトーショコラ**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます**

**丹波**

**<先付>梅豆冨玉地蒸し　磯辺あん**

**<椀盛>吉野仕立　加賀蓮根蒸し**

**<お向>本日のお造り二種 旬のあしらい色々**

**<煮物>解し身しんじょうつみれ**

**<焼八寸>北野目抜漬け焼き**

**牛筋トマト煮・まながつお南蛮　 他**

**<食事>梅粥　御手洗あん**

**<デザート>よし邑プリン**

**ガトーショコラ**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます。**

**薩摩**

**<先付>梅豆冨玉地蒸し　磯辺あん**

**<椀盛>吉野仕立　加賀蓮根蒸し**

**<お向>本日のお造り三種 旬のあしらい色々**

**<八寸>穴子昆布巻き・公魚艶煮・酒粕汁　 他**

**<焼物>北野目抜漬け焼き**

**<進肴>阿蘭陀まながつお霙煮**

**<食事>梅粥　御手洗あん**

**<デザート>よし邑プリン**

**餅ぜんざい**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます。**

**瀬戸**

**よし邑特選三題**

**<膳菜>一、白菜白子蒸し　旨味あん**

**一、牡蠣と芹　温浸し**

**<中皿>たらば蟹抹茶焼き・湯葉絹衣掛け**

**あんこう唐揚げ・牛筋トマト煮・ゆき牛蒡　他**

**<進肴>阿蘭陀　まながつお　霙煮**

**<食事>三種よりお選びください**

**うな丼 又は 寿し 又は 鯛茶漬け**

**<デザート>よし邑プリン**

**餅ぜんざい**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます。**

**楽**

**<前菜>一、白菜白子蒸し　旨味あん**

**一、牡蠣と芹　温浸し**

**<椀盛>酒粕仕立　鰤かま**

**<お向>本日のお造り二種　旬のあしらい色々**

**<進肴>常陸牛炭焼き・鶏炭焼き**

**たらば蟹抹茶焼き、海老鉄火焼き　他**

**<食事>土鍋御飯**

**香の物 五種盛り，留椀**

**<デザート>よし邑プリン**

**アイスクリーム**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます。**

**伊万里**

**<先付>白菜ふぐ蒸し　河豚白子　旨味あん**

**<椀盛>吉野仕立　金目鯛　加賀蓮餅**

**<お向>本日のお造り三種　旬のあしらい色々**

**本鮪ユッケ**

**<八寸>牛筋トマト煮、唐墨酒盗漬け、酒粕汁**

**牡蠣と芹　温浸し、梅豆冨玉地蒸し**

**<焼物>黒むつ漬け焼き　蕗の薹そうす**

**<進肴>柔あわび　まながつお　鱈白子　霙煮**

**<食事>鯛茶漬け**

**<デザート>よし邑プリン**

**ガトーショコラ**

**餅ぜんざい**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます。**

**備前**

**<先付>一、唐墨酒盗　一、赤貝　鳥貝　沼田和え　一、酒粕汁**

**<椀盛>吉野仕立　金目鯛　鱈白子**

**<お向>本日のお造り三種　旬のあしらい色々**

**本鮪ユッケ**

**<八寸>加賀蓮蒸し　蟹あん、　白菜ふぐ蒸し**

**梅豆冨玉地蒸し　磯辺あん**

**<焼物>黒むつ漬け焼き　蕗の薹そうす**

**<進肴>黒毛和牛　あわび　みぞれ煮**

**<食事>握り寿し 又は うな丼**

**<デザート>よし邑プリン**

**︎ ︎ ︎ ︎餅ぜんざい**

**旬の果実**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます。**

**雛節句会席**

**膳菜・・・立雛にて　白滝真砂和え、浅月沼田和え**

**椀盛・・・吉野仕立　金目鯛**

**焼物・・・たらば蟹抹茶焼き**

**八寸・・・お雛様見立て　雛すし**

**進肴・・・阿蘭陀まながつお　鱈白子　霙煮**

**食事・・・山形つや姫土鍋御飯**

**留椀**

**香物**

**デザート・よし邑プリン　餅ぜんざい**

**アイスクリーム**

**雛御膳**

**三段野点・・和牛ｽﾃｰｷ、海老ﾌﾗｲ、ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ**

**茶碗蒸し**

**食事・・・・握り寿司**

**デザート**

**雛あられ付**