

令和8年度
うらら香（翠嶺）夏の膳 お品書き

前 菜

ハーブ鮎、黄味酒盗焼き、蓴菜梅酒仕立て、手長海老甘露煮
合鴨ロースの緑酢、人参のムース、芽きゃべつロースト
カステラ玉子、らっきょうのタルタル

椀 物

玉蜀黍の摺り流し

お造り

本日のお造り四種盛り

箸休め

長芋素麺

鍋 物

白老産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

蓋 物

夏野菜と桜姫鶏、焼き茄子の餡仕立て

強 肴

穴子とグリーンアスパラの錦糸巻き、衣揚げ

お食事

鰻茶漬け

香の物

べったら漬け、蓮の芽わさび、茄子漬け

デザート（本日の盛り合わせ）

トマトアイス、マンゴーのチーズケーキ、ジャスミンゼリー

※仕入れの状況等の理由により一部内容が上記より変更になる場合がございます。
予めご了承の程お願い致します。