

令和7年度
うらら香（翠嶺）冬の膳 お品書き

前 菜

鯖黄金焼き 鮭氷頭膾の菊花和え
ゆめの大地ポーク、牛蒡のソース
海老芋、鮫肝みそ焼 南瓜カステラ
無花果とクリームチーズ生ハム

椀 物

牛舌の清汁仕立て 絞り生姜

お造り

本日のお造り

鍋 物

白老産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

焼 物

季節野菜と銀鱈の西京漬け

強 肴

蒸し鮑、蕪の雲仕立て

お食事

メ鯖と燻りがっこの巻き寿司と芹茸の素麺

香の物

蓮の芽わさび漬け べったら漬け 長茄子

デザート（本日の盛り合わせ）

きな粉プリン 抹茶のテリーヌ フルーツ