

冬の京野菜

“美味探訪”

先付

京壬生菜からし漬け

造り

寒鯛蕪博多 柚子正油

焼物

京蕪と黒豚のかけ焼 酢取物

揚物

京水菜と海老のかき揚げ

寿の物

京九条葱と三崎鮪の又夕

食事

ちりめんじゃこ御飯

椀

清汁仕立

水菓子

宇治抹茶の羊羹

令和七年二月八日

於リナーレ浜田山

総料理長 井上俊樹