

ご夕食献立例

前菜

順才酢

栄螺塩煮

粽

天然海老旨煮

アスパラガス焼浸し

お椀

蓮豆富

鮎魚女 蝶々人参 木の芽

向付け

生肴三点盛り

あしらい一式

台の物

とちぎ霧降高原牛

彩り野菜

玉ねぎソース 岩塩 レモン

口まり

当館創作日光汲み上げ湯飯

ボン酢 胡麻だれ

蓋物

和洋折衷

折玉葱 トマト あやめ麩

空豆 モッツアレラチーズ

浅利とびじきの炊込みご飯

食事

赤出汁

香の物

白たまり漬け

ワインらっきょう

甘味

抹茶パフェ

黒蜜

仕入の都合により内容を変更する場合がございます。

総料理長 石井将洋



ご朝食献立 例

鰯の西京焼き

三点盛り

ひじきの煮物

温泉卵

自家製豆腐

サラダ ナッツドレッシング

十六雑穀米

しじみの味噌汁

デザート ヨーグルト

仕入の都合により内容を
変更する場合がございます。

総料理長 石井将洋

