

創作会席

前菜

本日の前菜

- ・鳥賊と菊の木の芽味噌和え
- ・道明寺麩
- ・海老蓮根茹き
- ・白魚真丈
- ・桜二色流し

御造り

本日のお造り盛り合わせ あしらひ一式

台物

大海老 帆立 鯛の陶板焼き 金山寺味噌添え

パスタ

しらすと山菜の和風パスタ

凌ぎ

フォアグラの洋風茶碗蒸しに

銀あんロワイヤル風

洋皿

牛フィレ肉のグリエ グリュイエールチーズの香り

季節の温野菜

サラダ

季節のサラダ バイキングにて

食事

丹波産こしひかり一等米 又は、

浅利と空豆のサフランライス バイキングにて

椀物

鯛のお吸い物バイキングにて

香の物

香の物 バイキングにて

デザート

バイキングにて

ソフトドリンク バイキングにて

この度は、六甲山荘にお越し頂き

ありがとうございます

料理長 松尾 彰

令和元年 五月 七日