

卯月 月替わり

一、先付

養老豆腐 うるい浸し
蒸うに 水前寺のり ほたる烏賊 針大根
割正油

一、先付

春鳴ロース うるい浸し
長葱 菜の花 アンディーブ

一、どびん蒸し

蛤 松代 筍 京三葉
胡椒 香りバター

一、お差し身

鮪切重ね すずき
北海蛸 妻物一式
山葵

「千代口」

土佐正油

一、焼物

小鉢
花見田楽彩々
水雲酢
山の芋 みずこぶ

一、煮物

筍万頭
笹富貴 胡麻あん
木の芽

一、揚物

パン替り揚げ
ブロッコリー たららの芽
「千代口」 桜塩

一、ご飯

筍ご飯
香の物
なめこ汁

一、水菓子

きな粉ムース
苺 キイウイ ブルーベリー
ミント

甲府富士屋ホテル

総料理長 元井 哲也