

師走 富山県

一、前菜

ほたる烏賊沖漬け

山の芋 柚子香り

おすわい

いり胡麻

鶏ひな蒸し

ペコロス

一、お差し身

鱈昆布め

甘海老 ゆば

妻彩々 山葵

土佐正油

一、焼物

鱈杉板焼き

舞茸 銀杏

柿白和え

一、煮物

鰯大根 昆布

法蓮草 針生姜

柚子

一、揚物

白海老かき揚げ

エシヤロット 青唐

白そば汁

一、ご飯

ます鱈 蜆汁

又は

カニ雑炊

香の物

一、水菓子

りんごゼリー寄せ

生クリーム

甲府富士屋ホテル

総料理長 元井 哲也