

令和四年 夏の御献立

一、著付け アロエ

胡麻酢添え

一、前菜 生海月このこ卸し

汲み上げ湯菜・雲丹添え

煮花果・絹衣掛け

蕁菜とろろ

本鮪中とろ

紫雲丹、真鯛

山葵、あしらい一式

真鯛の抹茶焼き

酢取り紅くるり

甘唐辛子素焼き

つくね蓮根

パプリカ、辛子醤油

煎り出しトマト

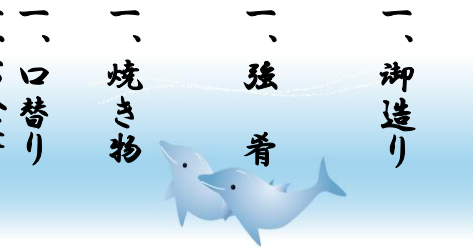
鮎飯蒸し

笹の景包み

鮎汁

アイスクリーム

クッキー



一、御造り

一、強肴

一、焼き物

一、口替り

一、お食事

一、留め椀

一、氷菓



いかんせん 猛暑猛暑の 早い夏
マスクはずして 涼めよゆふべ



福島市栄町十九の五 ユートピアビル

TEL 024 524 3233

茶寮おおり