

令和三年 文月 九日の御献立

一、著附け 鮑の利休和え

南京、隠元、花穂

一、前菜 車海老とアスパラ

柚子辛子和え

琥珀玉子白扇揚げ

玉蜀黍摺り流し

一、御造り 萸酢掛け

本鮪中とろ

真鯛、赤貝、若布

黄身酢、山葵

一、強着 牛ランプステーキ

炙りズッキーニ

一、煮物 鰻玉南京餡掛け

鱈り生姜、花穂

一、口替り 小茄子檸檬煮

一、お食事 雲丹焼き結び

べつたら漬け

一、留め椀 吸いどろ

蓴菜

一、水菓子 メロン



夏便り 雨の紫陽 しのぶ野に
彩たのしませ 花たのしませ



福島市栄町十九の五 ユートピアビル

TEL 024 524 3233

茶寮おりおり

コロナウイルス感染予防対策を整え、ソーシャル
ディスタンスはもちろん、免疫力を高める食材
で懐石料理のお献立構成しております。

お客様に安心してお過ごし頂ける様、ゆったり
したお部屋を用意してお待ちしております。

テイクアウトのお弁当やオードブルもご用意
いたします。

配達のご相談に応じますので、お気軽にお問
合わせくださいませ。

