

ベジタリアンとハラルのかた
調味料他はすべてハラル味噌・醤油、きび砂糖、塩、胡椒、酢
植物性油を使用しています

English menu Spring 2026

Please enjoy with confidence

- 
- 1 Starter : マスカット白和え、梅人参
(とうふ、白胡麻、砂糖、塩 で味付けした)梅人参は梅の形をした人参)
 - 2 Appetizer : 柚子くわい
(くわい(沼地に育つ水生植物)を砂糖・塩で味付けし片栗粉をまぶして揚げ
柚子に見立てたもの、黄色はくちなしで色付けした)
干し柿だるま
(長芋千切りを干し柿で巻き米粉をまぶし揚げた)
卵黄てんぷら(玉子の黄身だけ米粉で天婦羅にした)
なす田楽(茄子に田楽味噌をつけて焼いた)
葡萄豆(黒豆を砂糖と塩で甘く煮た)
 - 3 Fried dish : たけのこ、茗荷、いんげん、すだち、造り塩(柚子パウダーが入った塩)
 - 4 Baked dish : アボガドかぶら蒸し・緑ソース
小さく切ったアボガドに蕪をおろしたものをかけて蒸し焼きにした
緑ソースは蕪の葉をすり下ろしたもの
 - 5 Steamed dish : 汲み上げ湯葉の茶碗蒸し
玉子、豆乳、塩で味付けしココナッツソースをかけ蒸した
 - 6 Side dish : 菊花巻き
(菊の花とほうれんそうを巻いたもの、吸い物の味付け)
 - 7 Main dish : 1月7日に食べるおかゆ(これを食べて1年間の健康を祈る)
材料は餅、せり、蕪、大根など7種類だが、現在手に入らないものもあるので
野菜を7種類使った
 - 8 Dessert : みかん、りんご(ボイルしたりんご)



Regular(普通食)のかた

English menu Spring 2026

Please enjoy with confidence

- 1 Starter : 餅大根、梅人参
大根卸し・牛乳・白胡麻で作ったもの・檸檬白酢添え
(檸檬白酢は檸檬と生クリーム、梅人参は梅の形をした人参)
- 2 Appetizer : 柚子くわい
(くわい(沼地に育つ水生植物)を砂糖・塩で味付けし片栗粉をまぶして揚げた
柚子に見立てたもの、黄色はくちなしで色付けした)
干し柿バター包み
(干し柿でバターを包んだ)
赤烏賊チーズ焼き(赤烏賊にチーズをのせて焼いた)
サーモン砵巻き(サーモンを酢漬けの大根で巻いた)
葡萄豆(黒豆を砂糖と塩で甘く煮た)
- 3 Sashimi : 鮭と山芋叩き
鮭と山芋をミンチにし、豆乳の台の上のにせた刺身
(雲丹を練り込んだ雲丹醤油をかけてお召し上がりください)
- 4 Baked dish : アボガド隠し焼き
(アボガドとマスカルポーネでグラタン風にした)
- 5 Steamed dish : 汲み上げ湯葉の茶碗蒸し
玉子、牛乳、塩で味付けした(ココナッツミルクをかけたもの)
- 6 Side dish : 菜の花菊花寄せ
菜の花と菊の花卉をゼリーで固めたもの
- 7 Main dish : 1月7日に食べるおかゆ(これを食べて1年間の健康を祈る)
材料は餅、せり、蕪、大根など7種類だが、現在手に入らないものもあるので
野菜を7種類使った
- 8 Dessert : みかん、りんご(ボイルしたりんご)