

新春祝膳

金箔酒一献

祝肴

芽葱姑  
松笠アーモンド  
黒豆松葉  
姫筍粕漬  
白髪蝦キャビア  
蓬ヶ島  
笑顔真薯  
雲丹松風  
あんぼ柿

御椀

清汁仕立  
紅白のし餅・蛤  
日ノ出人参  
鶴大根  
亀甲椎茸  
鶯菜  
松葉柚子

御向

鯛昆布メ  
岩茸・黄菊  
加減酢・山葵  
鰯焼霜  
芽甘草・より紅白  
加減醤油

家喜物

甘鯛唐墨焼  
菊花蕪・地神

多喜物

海老芋翁煮  
穴子・小倉蓮根  
絹さや・梅麩  
貴ノ芽

愛肴

裏白椎茸  
海老・稻穂  
煎出汁

寿物

和牛肉羽二重合  
初茄子・防風  
ジュレー掛

止椀

合せ味噌

食事

紅白御飯  
香の物

デザート

桃苺

甘味

栗きんとん

ザグランリゾート

統括料理長

小山 和夫  
調理場一同