

ふぢや門前コース 御献立

先 附 マカジキの燻製 旨出汁ジュレ

前 菜 長芋と菊花のお浸し

信州サーモンの南蛮漬け

紅ずわい蟹の出汁巻き玉子焼き

ローストビーフ 柚子味噌

鶏肉の松風焼き

魚料理 甘鯛の松笠揚げと大根のみぞれ椀

肉料理 黒毛和牛サーロインの網焼き

熟成醤油豆のソース

御 飯 信州産天日干し米と味噌汁 漬物

甘 味 宇治抹茶のテリーヌシヨコラ

令和七年一月

藤屋御本陳 二階 ザ・サンドウ

