

前菜

白金豚ばっけ味噌焼き
桜花豆腐 細魚桜メ
菜花辛し浸し 桜海老
養老豆腐

蒸し物

山田湾しゅうり貝
若竹蒸し 共地餡

造り

塩釜港直送鮪 鱈焼霜
帆立 雲丹 湯葉
紅芯大根 花卉人参
梅花長芋 ころも
花穂 紅蓼 山葵

焼物

鮑蒸し焼き
八幡平マッシュルーム
八幡平美肌牛蒡
バター 割り醤油

鍋物

いわて牛しゃぶしゃぶ
石鳥谷うたか自然農園
小岩井かぶ
春キャベツ じゃが芋
水菜 泡ポン酢 胡椒

煮物

じゃが芋饅頭 桜麩
うぐいす餡 青味
あられ 山葵

食事

じゃこ山椒ご飯
山菜いろいろ
汁物

香の物

三陸産真鯛の潮仕立て
蓬豆腐 葱
三陸ジンジャー針生姜
季節のお漬物

甘味

ほうじ茶プリン 黒蜜
南部煎餅 苺寄せ 苺

※仕入状況によって若干献立が
変わる場合がございます。

山の神温泉 優香苑
総料理長 多田 義男
料理長 熊谷 顕則

