

春のお献立 一例（仕入れにより内容は変更されます）

前菜 春の魚介と山里の恵み

蛤、あわび、車海老、うに、花わさび、黒にんにくなど

椀物 アスパラすり流し（スープ仕立て）

百合根、フカひれ、結黄人参など

お造り 鯛、本鮪、とり貝など

本日のサラダ つぼ三つ葉、レタス、サラダホーレンソウ、紫水菜、フルーツ人参、

空マメ、ミニトマト、アスパラ菜、藻塩、ふきのとう味噌

肉料理 和牛ビーフシチュー

止肴 自然薯、山菜の飛龍頭

食事 山うどと竹の子御飯

止椀 葉たまねぎ、豆腐、油揚げ、木の芽

香 白大根、芝漬、胡瓜、新牛蒡たまり漬け

デザート フルーツコンポート、葛きり、ミント、黒蜜

真奈邸箱根 料理長