

# 寿々波

食前酒

先付 茄子煮浸し 玉蜀黍豆腐

造里 本日の鮮魚五種盛り

変皿 知多牛ローストビーフ

焼物 鱸塩焼き

台物 知多牛変り蒸し

煮物 季節の焚き合わせ

蓋物 オクラ万頭

揚物 鰯唐揚げ

飯事 白米

香物 三種盛り

止汁 八丁味噌仕立て

水菓子 本日の水菓子

仕入れにより内容が変更になる場合がございます。

オテル・ド・マロニエ内海温泉

料理長 横井 晃