

内波膳

先付 茄子煮浸し 玉蜀黍豆腐

造里 本日の鮮魚二種盛り

焼物 鱸塩焼き

台物 知多豚変わり蒸し

煮物 季節の焚き合わせ

盖物 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