

法要プラン

日本料理 菖蒲会席

1名様 ¥13,000

- 先 付 : 白和え(味付け麩 蒟蒻 人参 菊菜 木綿豆腐 紅縦)
- お 椀 : 胡麻豆腐 蓬麩 白みそ仕立て 溶きからし
- 向 附 : 平目昆布 紋甲烏賊雲丹包み 甘海老
大葉 わさび 花穂紫蘇
- 中 皿 : 名荷寿司 黄身寿司絞り
- 炊合せ : 百合根饅頭 べっ甲あんかけ ちらしぶぶあられ
- 焼き物 : 金目鯛塩麴焼き 豆腐田楽二種 大根レモン挟み
- 揚げ物 : 海老アーモンド揚げ 白魚湯葉巻き 季節の野菜2種
- 酢の物 : とり貝 花丸胡瓜 白ずいき 酢味噌 はじかみ
- 食 事 : 豆御飯 香の物
- 留 椀 : 羽二重蒸し銀餡
- 果物二種 : メロン 苺



H O T E L
A G O R A
O S A K A M O R I G U C H I