

法要プラン

日本料理 菖蒲会席

1名様 ¥13,000

前 菜 : 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

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 : 羽二重蒸し銀鮎

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

※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合があります。※写真はイメージです。