

海のみえる宿のお献立
鹿児島黒毛和牛ステーキ会席

食前酒	梅酒
前菜	みそとクリームチーズの柿仕立 押し寿司 银杏と黒豆の海老しんじょう水晶仕立 地鶏酢味噌 じゅんさいとあられ吸酢
お造り	錦江湾の旬のお魚
蒸し物	茶碗蒸し オクラとろろがけ
焼き物	鯛のろう焼き 風呂吹き大根 そら豆と梅クリームの色ソース
揚げ物	海老のくろごま香り揚げ さつま芋とクリームチーズの春巻き とうもろこし入りさつま揚げ かつお本枯れ節トッピング
強肴	鹿児島黒毛和牛ステーキ お野菜と一緒に お好みの薬味で
酢の物	かんぱちの炙り 胡麻酢
食事	鹿児島県産ひのひかり
留椀	あら汁の味噌汁
香の物	その日の美味しいもの
水の物	キウイと季節のフルーツ 冷やし汁粉

お品書きは一例です。

季節により内容が変更になります。