

大海老と蟹の炭火焼&花かご膳

食前酒 梅酒（根本酒造）

先付 柿豆腐・クコの実

口取り 秋刀魚のけんちん・朧海老

御造り マグロ・白身

あしらい一式

台の物 大海老と蟹の炭火焼き

油物 そばの東寺揚げ 里芋アーモンド

煮物 南瓜そぼろ煮

焼物 朴葉焼

お食事 栗御飯

香の物 茨城野菜

汁 松茸澄まし汁

水菓子 フルーツ二種



スパ&ゴルフリゾート久慈

料理長 高橋 哲也