

朝食 美食同源

一、おばんざい点心

一、和歌の浦産釜揚げしらす

一、烏賊と榎茸の紀州南高梅の梅肉和え

一、出汁卷きたまご

一、布引産法連草のお浸し

浅利佃煮添え

一、鹿尾菜の炊いたん

一、温泉水湯豆腐焜炉仕立て

一、お豆腐

一、九条葱

一、京葱

一、幸せの昆布

一、水菜

一、地魚干物三種

一、太刀魚味噌干し

一、鱈一夜干し

一、片口鰯丸干し

一、和歌山県産厳選生野菜と鶏笹身の沙羅蛇

身体にやさしい橙ドレッシング添え

一、こだわり和歌の浦丸濱のかまぼこ

一、和布蕪・山葵

一、牛肉山椒煮

く紀州清水のぶどう山椒を使用

一、海老泡衣揚げ

一、長芋短冊と叩き陸蓮根・滑茸の室戸和え

一、きな粉入りお味噌汁

一、和歌山県産のお米を使用

ご飯

一、御漬物三種

一、和歌山県産梅鶏たまご

一、胡麻豆腐湯浅醤油とともに

一、牛乳

一、和歌山みかんジュース

一、フルーツヨーグルト

く有田みかん、紀ノ川産白桃入りく

以上

ご予約くりとお楽しみ下さいませ

料理長 谷口 浩和