



# 四季の膳

## 先付け

ほうれん草 榎木雲丹和え  
養老豆腐

## 前菜

秋刀魚マリネ  
生ハムと  
ジャガイモのビュール

## 造り

湯波・サーモン・つぶ貝  
鳥賊 減塩醤油

## 小煮物

里芋・南京・カレイ  
蕎麦の実 餡掛け

## 焼物

岩魚塩焼き

## 鍋物

豚紙すき鍋

水菓子  
純物  
漬物  
ご飯

バイキングでございます  
ご自由にお取り下さい。

ごゆっくり  
お召し上がり下さい。

平成二十二年十月四日 休暇



112



113











































































