

時香ビアプラン 2018

和食メニュー

「酒肴盛り合わせ」

- ・ 蒸し鶏胡麻ぽん酢あえ、合鴨艶煮、枝豆、豆鮓南蛮漬け
じゃこ天、荒海老汐茹で、茄子田舎煮

「御造り」

- ・ 季節のお魚二種

「焼き物」

- ・ 穴子入り出汁巻玉子、鱈西京焼き、鶏もも骨付き鶏風味

「炒め物」

- ・ 夏野菜と豚バラの味噌炒め

「揚物」

- ・ まぐろカツ、野菜串カツ盛り合わせ

「御飯物」

- ・ 冷やしとろろ蕎麦と鯛飯おにぎり

「水菓子」

- ・ 和三盆わらび餅と季節の果物