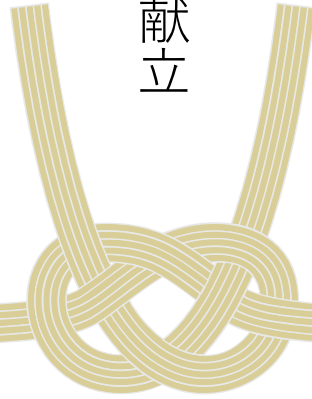


DAICHIN RESTAURANT

本日のお献立



祝い三種

唐墨

蝦夷鮑の柔らか煮

天使の海老の甘煮

煮物

筍の含め煮

牛蒡の焚いたん

椎茸の甘辛煮

梅の花形人参

里芋の含め煮

絹さや

木の芽

魚介酢の物

ベニズワイ蟹と長芋の酢の物

大根と金時人参の紅白なます

焼物

真鯛の塩焼き

御飯

鉄窯で炊いた鯛といくらご飯

縁起物

醤油いくらとあちやら漬け

栗きんとん

鮭の昆布巻き

酢蓮根

小田原の紅白かまぼこ

はじかみの酢漬け

ぶどう豆の松葉串うち

田作り

標津産数の子と本枯節和え

煮物椀

関東風雑煮

甘味

ビーツの求肥と黒糖ごぼうの花びら餅

シヨコラクリームと柑橘ピール

※食材の仕入れ状況により、産地や内容に変更がございます。

DAICHING RESTAURANT

