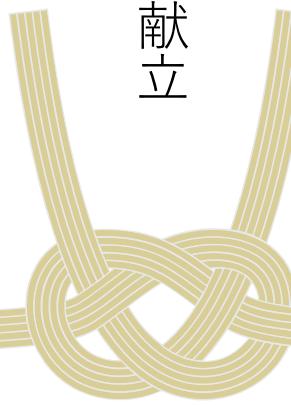


DAICHINの RESTAURANT

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

筍の含め煮
椎茸の甘辛煮
里芋の含め煮
木の芽
牛蒡の焚いたん
梅の花形人参
絹さや

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

煮物椀

関東風雑煮

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

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

甘味

ビーツの求肥と黒糖ごぼうの花びら餅
ショ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。

DACHIN RESTAURANT

