

お品書き

●日本料理 魚庄

多賀御膳

税込1260円

■筍と山菜の炊き込みご飯

桜人参、蝶々丸十

■サーモンタルタル焼き

粉チーズ、パセリ

■信州蒸し

そばだしジュレ、味噌チキン、粉山椒、桜じゃがいも

■春野菜と桜エビのかき揚げ

昆布佃煮

■近江牛ステーキ飯

金糸玉子、グリーンピース、花ちらし

■炊き合わせ

南瓜旨煮、なごみ巻き、桜麩、いんげん

■赤こんにゃくのきんぴら

■春の抹茶サンド

桜の葉の塩漬け

■筍と菜の花の辛子酢味噌和え

鳥賊、なた豆の花の酢漬け、わかめ

■桜蒸し

海老芝煮、桜の葉、銀箔ジュレ

内容紹介

春をイメージして、旬の食材、筍と山菜ご飯や桜蒸しなど明るい色合いで、

盛り付けにこだわりました。メインは近江牛を使ったステーキご飯！

9品の味を楽しめる春爛漫なお弁当です。