

# 御料理内容【9月・10月】



## ランチプラン

### 中国料理 桃花林

#### 輝きランチ

- 四種個々盛り前菜
- じゅん菜入りふかひれスープ
- 海老と蓮根のライスペーパー揚げ
- 牛肉とやわ肌葱の  
オイスターソース炒め
- イカの辛味炒め
- 高菜炒飯
- 梨入り杏仁豆腐



### 和食 や彦

#### 松茸釜御膳

- 【口取り】  
胡桃豆腐/玉子焼き  
エリンギと海老の葱塩炒め  
かきのもととしめじのお浸し  
そば稲荷/松茸とカマスのホイル焼き
- 【お造り】  
お刺身三種盛り合わせ
- 【御食事】  
松茸釜御飯  
香の物  
松茸土瓶蒸し
- 【水菓子】  
果物



## ディナープラン

### 中国料理 桃花林

#### 北京ダックコース

- 個々盛り前菜
- ふかひれの姿煮込み
- 北京ダック  
クープバンズとともに
- ふかひれ入り蒸し餃子
- 彩り野菜の炒め
- 鴨の味噌炒め
- 青葱入りつゆそば
- 杏仁豆腐



### 和食 や彦

#### 月見会席

- 【先付】  
かきのもと 青菜  
しめじの和え物  
胡麻豆腐 胡麻だれ
- 【吸い物】  
清まし仕立て  
蟹真薯 松茸 紅葉人参  
すすきインゲン 柚子
- 【お造り】盛り合わせ
- 【焼物】甘鯛 松茸 海老 揚銀杏
- 【煮物】里芋まんじゅう 紅葉人参 青味
- 【酢の物 変わり】  
牛肉ときのこの焼き浸し
- 【食事】  
魚沼産コシヒカリの松茸御飯  
味噌椀 香の物
- 【水菓子】果物

