湯

蒸ししゃぶとパイシチュー膳

食前酒	梅酒
前菜	季節の小鉢色々
造り	旬の盛り合わせ
鍋物	米の娘ぶたの温泉蒸し
凌ぎ	紅花なめこ蕎麦
洋皿	ビーフシチューのパイ包み
炊合せ	季節の煮物
御飯	山形のお米 つや姫
留め椀	田舎味噌仕立て
香の物	お漬物色々
デザート	本日のおすすめ

日本の宿 古窯 調理長 中川清昭

※季節や仕入れ状況に応じて若干異なる場合がございます。