

春隣新潟花月 食のごあんない

お食事と
一緒にお楽しみ
ください

春の新潟の地酒
おススメ
上中下域
呑み比べ
セット
各猪口杯
¥1200別
湯沢の白龍
新潟田の菰水の辛口
糸魚川の謙信



春隣花月お献立花

食前酒

お楽しみ地元の日本酒

焼八寸

春香るお浸し 落松風
雪の下人参豆腐 利久美味汁
のど黒塩焼き 変わり玉締め

旬の御造り
盛り合わせ

日本海の幸盛り合わせ
妻芽物一式

陶板

国産和牛 季節野菜
山わさび も塩 ホシ酢 葉味一式

鍋

山菜妻有すきしゃぶ 季節の山の幸とともに
王子

強肴

八海サーモンと季節野菜 黄味酢

止め碗

新潟県産山菜汁

食事

魚沼産こしひかり
茶漬
香の物

水菓子

湯沢あんみつ
苺 小豆 餅 クリーム 落蜜煮

松泉閣花月料理長 大島正行