

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
新潟の白龍
新潟の辛口
新潟の謙信
新潟の白龍
新潟の辛口
新潟の謙信

新潟の郷土料理
里芋など野菜の煮物
地域や家によって
過冷になったり
入るものも様々です

新潟の郷土料理
切った野菜・漬物を
合えたモノ。一般的に
は納豆を加えます

新潟の郷土料理
切った野菜・漬物を
合えたモノ。一般的に
は納豆を加えます

新潟の郷土料理
切った野菜・漬物を
合えたモノ。一般的に
は納豆を加えます

新潟の郷土料理
切った野菜・漬物を
合えたモノ。一般的に
は納豆を加えます

新潟の郷土料理
切った野菜・漬物を
合えたモノ。一般的に
は納豆を加えます

新潟の郷土料理
切った野菜・漬物を
合えたモノ。一般的に
は納豆を加えます

新潟の郷土料理
切った野菜・漬物を
合えたモノ。一般的に
は納豆を加えます

新潟の郷土料理
切った野菜・漬物を
合えたモノ。一般的に
は納豆を加えます

春隣 花月 お献立

- 食前酒 お楽しみ地元の日本酒
- 焼ハチ 春香るお浸し 落松風 名残り自家製唐墨
のど黒塩焼き 黒トリフの玉締め
からいすけ鬼殻焼き 留木の芽味噌焼き
雪下人参豆腐利久美味出汁山葵
- 旬のお造り 日本海の幸盛り合わせ
盛り合わせ 妻茸物一式
- 客前料理 A5和牛のすき焼
A5和牛の握り
- 陶板 新潟特選和牛 季節野菜
山わさび アンデス塩 ホク酢 菜味一式
- 小鍋 山菜妻有鍋 季節の山の幸とともに
- 強肴 八海サモンと季節野菜のセキル 黄味酢
- 止め椀 新潟県産山菜汁
- 食事 釜炊き魚沼産こしひかり
鰻茶漬
香の物
- 水菓子 湯沢あんみつ
苺小豆餅 クリーム 落蜜煮 敷抹茶ソシク

松泉閣 花月料理長 大島正行