

# はながさ



- ・振る舞い桜鯛しゃぶしゃぶ鍋と  
盛り合わせをお持ちいたします。
- ・おしながきより追加の料理を  
お申しつけください。

一品料理・デザートは、

別途追加料金を申し受けます。

## あて、小鉢

- 筍と烏賊 茄蒻木の芽和え
- 若牛蒡炒め煮
- 山独活丸かじり金山寺味噌
- 螢烏賊と菜の花辛子酢味噌
- 春キヤベツとサーモン塩昆布和え
- 菜の花生ハム巻

## お造り

- 天然白身
- 本鮪赤身
- 初鰹叩き
- あおり烏賊
- 鰯焼霜
- 胡麻鯖（〆鯖）

## 一品料理

## 吸物、焚物

- 黒毛和牛沢煮椀
- 鰯と蓬麩自家製西京仕立て
- 若竹と桜鯛の子煮
- 桜鯛あら焚き
- 季節野菜炊き合わせ
- 出汁が効いた「はなの」の茶碗蒸し

## デザート

- 苺ヨーグルトソルベ
- 季節のフルーツ
- 苺パンナコッタ

はなの一一番出汁で炊いた  
白慢のおでん

- |     |     |       |
|-----|-----|-------|
| 大根  | 厚揚げ | こんにゃく |
| 牛すじ | ちくわ | 結び白たき |
| 玉子  | 餅巾着 | じゃが芋  |
|     |     | 牛蒡天   |

## 焼物

### 出汁巻玉子

- 鰯塩焼又は木の芽焼
- 桜鯛蕗の薹味噌焼
- 小蛸と青アスパラ酒盗バター
- 和風チキンジャオロース
- あおり烏賊ゲソ七味炙り

## 揚げ物

- |             |            |
|-------------|------------|
| 季節野菜天ぷら     | 春山菜天ぷら     |
| 桜海老と若牛蒡の搔揚げ | 青アスパラおかき揚げ |
| はなのは佐藤流鶏唐揚げ | あおり烏賊ゲソ天ぷら |
| 海老マヨ        |            |

一一六

八	五	四	〇	五	〇
〇	〇	〇	〇	〇	〇
〇	〇	〇	〇	〇	〇

一

九	三	〇	〇
〇	〇	〇	〇