



# 館山ディアナ 春の献立

先付 蓬豆腐

田楽味噌 枸杞の実

鍋にくず粉を入れ豆乳を少しずつ入れながら混ぜていきます。  
くず粉が溶けたら火に掛けとろみが付いたら、  
蓬と塩をくわえて混ぜて流し缶に入れ固める。

造里 千葉船形港 地魚三種盛り

芽物色々

その日、漁港より地魚を仕入れ。

焼物 魚白酒

菜の花 焼天豆 はじかみ

魚に塩を振り、若狭地に漬ける。魚に焼き目を付けて、  
白酒を泡立てた卵白と合わせ、少量の塩、酒で味をととのえる。  
素焼きした魚にぬりながら焼き上げる。

口取 蓴采山葵和え

穴子八幡巻 酢取り茗荷 海老水晶煮  
蕨 小倉 筍木の芽味噌

食事 魚まぶし

焼落の薑味噌 粉山椒 針海苔

香の物 二点盛り

留碗 赤出汁

水菓子 蕨餅黒糖 苺

館山 春の恵。海と山の幸。  
それぞれの食材を使った料理でおもてなし。  
皆様のお越しをお待ちしております。

館山ディアナ 料理長 奈良 秀雄



尚、メニュー内容や使用食材は、入荷状況により変わることがございます。あらかじめご了承ください。