

- 新緑のお献立のご紹介 -



旬を大切にする「由布院緑涌」のお料理は、月替わり。
基本のお献立はございますが、その日一番の食材を使いますので
下記よりご変更になる場合もございます。
みなさまの笑顔の為に、今日も料理長が腕によりをかけてお料理を作ります。

■初夏のご夕食の一例■

- 一、旬の野菜と豊後牛のそぼろ
- 一、冠地鶏の鳥天と冷たいトマトのパスタ
- 一、玉蜀黍のすり流し
- 一、大分の海の幸
- 一、由布院のきれいな水で育てた、鮎の化粧焼
- 一、豊後牛と旬野菜 大分麦焼酎の香味焼
- 一、冬瓜と鰻の煮物
- 一、鰻ご飯
- 一、味噌汁と漬物
- 一、果物と甘味

※仕入れ状況等により、お品書きが変更になる場合がございます。
※食材のアレルギーがある方は事前にご連絡ください。