

〈四品と今月の吟米ごはん、甘味 五、五〇〇円〉

先付 新玉ねぎの玉子蒸し

向付 鮮魚刺身三種盛り合わせ

煮物椀 鴨つくねと新ごぼう、白味噌仕立て

喜々皿 おばんざい盛り合わせ三種

お食事 炊きたて、吟米ごはんと自家製お供、漬物、赤出汁

甘味 圓特製 蒸しプリン、黒豆ときなこのアイスクリーム、

京都西尾抹茶のあんみつ、より好きなものをお選びください

〈五品と季節の炊き込みごはん、甘味 七、五〇〇円〉

先付 新玉ねぎの玉子蒸し

向付二品 鮮魚刺身四種盛り合わせ

鰹の漬け、菜の花昆布ダ、かぎわらび

煮物椀 鴨つくねと焼き葱の白味噌仕立て

喜々皿 おばんざい盛り合わせ三種

焼き物 宮崎和牛いちぼ肉の塩焼き、春野菜のラタトウイユ

お食事 季節の釜飯（鮭といくら、又は 桜海老と筍）、漬物、赤出汁

甘味 圓特製 蒸しプリン、黒豆ときなこのアイスクリーム、

京都西尾抹茶のあんみつ、より好きなものをお選びください

掲載メニューは一例です、仕入れの状況によりメニューが変更となる場合がございます