



美食倶楽部『春』開催しました

本日は美食倶楽部、四季の第一章『春』にご参加いただき誠にありがとうございました。調理長 菱沼が真心を込めて作った、春の山幸・海幸をふんだんに使った創作懐石はご堪能いただけましたでしょうか。

～御献立 卯月～

ホタルイカ沖漬け 日光湯葉ウニベっ甲餡かけ
 青利烏賊 木の芽味噌 巻海老塩茹で
 茗荷子寿司 天豆塩茹で 鮑旨煮 花卉百合根
 蛤吸 宇和島産鯛等春のお造り 竹の子土佐煮
 飯蛸旨煮 蕨 とちぎ和牛と彩野菜
 独活 とり貝 酢味噌和え
 浅蜷御飯 味噌汁 香の物 とちひめ

相性の良いお酒とJAZZの音色も加わって、お愉しみいただけたのではないかと思います。

次回『夏』の食事会も美味しいテーマで開催いたしますのでお楽しみに！

2019年4月14日(日)

17:30～

コンペルームにて



美食倶楽部会員様へ
 ●本4月の美食倶楽部食事会を企画いたします
 ●食事会参加費 5,000円(税込) 10時半まで 13,000円(税込)
 ●先着20名様 定額になり次第締め切り

お申込み、お問合せは TEL.0282-28-1070

栃木ヶ丘ゴルフ倶楽部