

～ 南アルプス果実の舞御膳 ～

小鉢 桃の玉子豆腐

前菜 葡萄のくるみ和え
ころ柿のチーズ挟み揚げ
鮭のはらみ柚庵焼き
梅貝

洋皿 ペーコンの洋なし挟み焼き
すもものドレッシング・アンチョビソース

替皿 甲州冷やしほうとう
きのこの旨煮・胡麻ソース

食事 まぜご飯

お椀 桃のポタージュ
キウイの中華スープ
りんごのカレースープ

口結び すももゼリー

南アルプス市は
小笠原流礼法 発祥の地…

おもてなしの気持ちを表した
“折形”という作法があります



鶴の箸置き

～ 完熟フルーツこだわり探訪 ～
南アルプス市観光協会

yamanashi minami-alps tougen 