



春の伊勢海老美食会席

期間：2025年3月1日(土)～2025年5月31日(土)



JAPANESE RESTAURANT
URARAKA レストランウララカ

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

彩八寸 菜の花とトマトの芥子酢掛け / 筍と貝の木芽味噌和え / 真鯛と新玉葱の真薯

造 里 伊王島産伊勢海老と鮮魚のお造り玉手箱

進 肴 空豆とあおさの新緑蒸し

合 肴 伊王島産伊勢海老鬼殻焼き

強 肴 長崎牛しゃぶ鍋

御 飯 伊勢海老御飯

汁 物 伊王島産伊勢海老赤だし

香の物 梅鯉大根

水菓子 三色胡麻豆腐



春の和食旬味プラン

期間：2025年3月1日(土)～2025年5月31日(土)

 **JAPANESE RESTAURANT**
URARAKA レストランうららか

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

彩八寸	葉の花とトマトの芥子酢掛け / 筍と貝の木芽味噌和え / 真鯛と新玉葱の真薯
造里	鮮魚のお造り玉手箱
進肴	空豆とあおさの新緑蒸し
合肴	長崎牛ローストビーフ
強肴	雲仙ポークの若竹鍋
御飯	桜海老の卵とじ雑炊
香の物	梅鯉大根
水菓子	三色胡麻豆腐