



春の伊勢海老美食プラン

期間：2024年3月1日(金)～2024年5月31日(金)



JAPANESE RESTAURANT
URARAKA レストランウラカ

※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	鯨ベーコンと一文字ぐるぐる長崎めた掛け / 合鴨蒸ロースと菜の花昆布メ辛子添え 筍木の芽味噌和え / アスパラガスと豆苗の胡麻和え / 菜巻き寿司		
造里	伊勢海老の姿造りと旬のお造り玉手箱	御飯	鯛めしと伊勢海老赤出汁
進肴	海老おぼろ真丈青砂餡かけ	香の物	白菜と春大根の浅漬け
合肴	長崎和牛炙り石焼	水菓子	ヨーグルトアイス苺ソース掛け
強肴	伊勢海老とサザエの蒸籠蒸し		



春の和食旬味プラン

期間：2024年3月1日(金)～2024年5月31日(金)

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 | 鯨ベーコンと一文字ぐるぐる長崎めた掛け / 合鴨蒸ローズと菜の花昆布メ辛子添え
筍木の芽味噌和え / アスパラガスと豆苗の胡麻和え / 菜巻き寿司 | |
| 造里 | 旬のお造り玉手箱 | |
| 進肴 | 海老おぼろ真丈青砂鍋かけ | 御飯 |
| 合肴 | 長崎和牛炙り石焼 | 香の物 |
| 強肴 | 雲仙豚旨出汁若竹鍋 | 水菓子 |
| | | 海老香る雑炊 |
| | | 白菜と春大根の浅漬け |
| | | ヨーグルトアイス苺ソース掛け |