

さくら栈敷 お弁当内容

画像はイメージです。当日のお弁当内容は変更になる場合がございます。



郷土料理弁当

- ・食事 さくらちらし寿司
- ・肉物 牛バラ焼き
- ・洋食 青森県産シャモロック手羽元清水森ナンバ入り照焼き、
ガーリック豚チャーシュー、自家製ピクルス、
青森県産りんごコンポート、ブロッコリー
- ・煮物 棒鱈、蟹風味高野豆腐、丸芋、ごぼうでんぶ、大根、
有頭海老煮、助子甘露煮、さつまいも甘露煮、絹さや
- ・揚げ物 桜鶏唐揚げ、いかめんち
- ・焼物 紅鮭、だし巻玉子
- ・和え物 身欠きにしん、人參子和え、みず炒め
- ・酢の物 鱈ヶ沢産岩もずく酢

洋風弁当

- ・青森県産ローストビーフ ポテトグラタン添え、ポークソーセージ
- ・生ハム、パンチェッタ、焼ベーコン、ブロッコリー、ピクルス
- ・南蛮漬け
- ・サーモン、ホタテ、ツブのサラダ
- ・有頭エビフライ、焼きイカメンチ、石川ハム赤ウインナー
- ・イカ竜田揚げ、マグロコロッケ
- ・青森シャモロック手羽元塩焼き
- ・マカロニサラダ、スモークチーズ、神戸サラミ
- ・桜地鶏の清水ナンバ入り照焼飯、柴漬け
- ・りんごのデザートとコンポート



酒宴向け弁当

※18時のプランのみの提供です。

- | | |
|--------------|----------------|
| ・自家製スモークサーモン | ・ソーセージ |
| ・生ハム | ・イカメンチチーズ焼 |
| ・津軽鶏の燻製 | ・牛ロースのロースト |
| ・スモークチーズ | ・青森県産桜マスのムニエル |
| ・キッシュ | ・有頭海老 |
| ・ムール貝オイル漬 | ・青森県産帆立のマヨネーズ焼 |
| ・セロリ漬 | ・真空調理りんご |
| ・イタリアンサラダ | ・青森県産サバ押し寿司 |

