お品書き（一泊目）

令和六年卯月

先附	豆乳豆腐　蛍烏賊　芹　降し生姜
八寸	もずく酢　菜の花ホヤ和え
	うるい　大徳寺麸　天豆蜜煮
	サーモン寿し（蓮根　ガリ　玉子）
	新ジャガ芋チーズ焼　海老西京焼
	穴子絹田巻　花ビラ独活
椀盛り	小粒あんぺい　芽蕪　若布　桜人参　木の芽
向附	鮪　島鯵　鯛　帆立貝　花穂　紅たて　山葵
焼肴	鱒木の芽焼　筍含め煮　ふきのとう酢味噌　葉山葵酢漬け
炊き合せ	ワラビ豆腐　海老団子　フキ　桜麸　木の芽
小鍋	豚しゃぶ　水菜　岩月　生湯葉　ポン酢　赤卸し　浅月
進鉢	茶そば　白魚かき揚げ　七味卸し
酢物	飯蛸　打胡瓜　若布　加減酢
香の物	白菜　いぶり沢庵　しば漬　胡瓜糖漬
食事	グリーンピース　ちぎり梅
止椀	しじみ　三つ葉
水菓子	牛乳ゼリー　苺　セルフィユ

南船三井　仙石クラブ