

お品書き (一泊目)

令和七年如月

先附 すだれ麩 数の子 芹 胡麻酢和え くこの実

八寸 根芋酒盗和え サーモン絹田巻き 天豆蜜煮

子持ち昆布 鯛手まり寿し 海老柚子庵焼

千社唐昆布メ 干ブドウ玉子寄せ

椀盛り 海老真箸羽二重 平茸 岡ひじき へぎ柚子

向附 鮪 平目 嶋鱈 赤貝 烏賊 花丸胡瓜 紅たで 山葵

焚き合せ 海老飛竜頭 コンニャク 人参 梅麩 フキ 木の芽

焼肴 鱈西京焼 菜の花辛子和え 酢取蓮根 棒生姜

小鍋 豚角煮 大根柔煮 水菜 柚子

揚物 南瓜豆腐 揚茄子 タラの芽 榎茸あん掛 山葵

酢肴 蟹 打胡瓜 大徳寺麩 黄身酢掛け

食事 筍御飯 油揚 木の芽

止椀 若布 庄内麩

水菓子 グレープフルーツ パパイヤ 苺

キウイ 薄蜜ゼリー ミント

