

お品書き (二泊目)

令和七年如月

先附 蟹 真箸寺湯葉 黄ニラ 山葵

八寸 生子このわた 長芋アラレ煮

小粒みぞれ和え 柚子(胡瓜 赤ピーマン)

穴子蕪寿し めくわい五色アラレ揚 合鴨ロース

豆サザエ 黒豆と千社唐松葉刺し

椀盛り 帆立真箸 板わらび

舞茸 姫かぶ 梅麩 柚子

向附 鮪 鉢魚 蛸 矢柄 防風 山葵 莫大海

焚合せ 筍 生鱈子 ふき 木の芽

焼魚 真名鰹西京焼 花豆 カラスミ大根

小鍋 白魚 打葱 芹 若布 筍 三つ葉 生玉子

揚物 練そば 七味おろし 打明賀

酢肴 なめた練煮凍り 菜の花 ラディッシュ

食事 白飯 ジャコ有馬煮

止椀 もずく 三つ葉

水菓子 フルーツゼリー 苺 生クリーム ミント