

お品書き (一泊目)

令和七年卯月

先附 飯蛸 ワケギ酢味噌和え 山独活

八寸 蟹 芹浸し(胡麻)

うるい ホタル烏賊 木の芽味噌(花びら百合根)

蛤寿し(蓮根 穴子 ガリ) 金紙玉子 木の芽

白魚磯辺揚げ アスパラ八幡巻 豆サザエ 天豆蜜煮

椀盛り ひばり豆腐 蛍菜 若布 桜人参 木の芽

向附 鮪 鰹 平目 甘海老 コゴミ 水前寺海苔 あしらい一式

焚合せ 鱈米蒸し よもぎ麩治部煮

新小芋 ふき 山葵 銀庵掛け

焼肴 ます西京焼 筍 木の芽 棒生姜 笹打ちエシヤ諸味噌和え

紙鍋 白魚 水菜 ワラビ 岩月 生湯葉 粉山椒

揚物 わかさぎ五色アラレ揚 青唐 海老団子 酢立ち

酢物 長芋 焼帆立真 花山葵 千切りラデッシュ

食事 豆御飯

止椀 菜の花 とろろ昆布 山椒

水菓子 グレープフルーツ(ルビー) 金柑

ヨーグルトババロア 苺 ミント