

お品書き (二泊目)

令和七年卯月

先附	鰹たたき 大根 貝割 万能葱
八寸	生姜 大葉 明賀千 ニンニク
	湯葉アスパラ 山葵 つぶ貝菜の花酒盗和え
	稻荷寿し くわい 真名鰹西京焼 二色玉子
	川海老南蛮漬
椀盛り	小粒あんぺい ころもみ
	春子椎茸 板ワラビ 柚子
向附	鮪 赤貝 鯛 烏賊 あしらい一式
炊き合せ	春大根 煮穴子 木の芽 春菊湯葉浸し
焼肴	太刀魚塩焼 ふきのとう当座煮 はじかみ 酢立ち
小鍋	蛤 筍 菜の花 柚子
揚物	白魚東寺揚 新小芋 タラの芽 赤御し 美味出汁
酢物	うるい ミル貝 子持ち昆布 独活 オレンジ(生姜酢)
食事	わらび御飯 湿地茸 人参 油揚げ 金紙玉子
止椀	浅利 三つ葉
水菓子	グレープフルーツゼリー 苺 生クリーム ジブレット