

お品書き（二泊目）

令和七年 水無月

先附 素麺ゼリー 生雲丹 天豆 生姜 美味出汁

八寸 飯蛸うるいヌタ 冬瓜海老庵掛け

生アスパラ卷 子持ち昆布

山桃ゼリー 花豆（ふきのとう）

椀盛り うぐいす茶巾 順才 独活

（冬瓜すり流し仕立て） 木の芽

向附 鮪 鯛 すずき ボタン海老 あしらひ一式

焼肴 油カマス柚子庵焼 白梅貝 棒生姜

蒸し鉢 鰯東寺蒸し 海老 ミニオクラ 銀庵 山葵

中皿 相鴨ロース レタス ムラ玉 胡瓜 ラディッシュ 洋辛子

揚物 揚げ茄子 鰯 青唐 糸賀塩 大根おろし

酢肴 蛸 打胡瓜 白ダツ（生姜酢）

食事 筍御飯 油揚げ 木の芽

止椀 なめこ 豆腐 三つ葉

水菓子 枇杷 サクラランボ

