

お品書き（一泊目）

令和八年如月

先附

粟麩万頭（海老 天豆） 淡口八方エノキ庵 山葵

八寸

数の子 糸賀岳 生子卸し芋（紅卸し）ポン酢

鯛燕寿し 烏賊二身黄身焼

柿巻（九十 百合根 クリームチーズ）

雪輪蓮根 梅人参 千社唐 黒豆（松葉刺し）

椀盛り

鶴団子 餅包み（金箔）

椎茸 釣るな のしニンジン ゆず

向附

鮯 白身魚 青利烏賊 甘海老 防風

松葉独活 水前寺海苔 ワサビ

焚き合せ

飛竜頭（人参 木クラゲ 銀杏）

コンニャク ミニチングン菜 洋辛子

焼肴

鯛西京焼 穴子米蒸し ふき当座煮 棒生姜

小鍋

聖護院大根 鮭つみれ 塩鱈 水菜 柚子

揚物

胡麻豆腐 海老 タラの芽 七味卸し

酢物

菜の花浸し 大徳寺麩 蟹 黄身酢掛け

食事

筍御飯 油揚げ 木の芽

止椀

すだれ麩 若布 三つ葉

香の物

白菜漬 胡瓜糖漬 山牛蒡 昆布佃煮（ケシの実）

水菓子

フルーツゼリー（苺 パパイヤ メロン） うぐいす羊羹