

お品書き（二泊目）

令和八年如月

先附

タタキ芋ゼリー寄せ 生雲丹 山葵

八寸

菜の花子持ち昆布白和え

ふきのとう酢味噌

明賀寿し

カラスミ大根

伊達巻牛蒡

天豆チーズ 甘子南蛮漬

椀盛り

玉子豆腐 塩鱈 ワラビ 梅人参 木の芽（蕪仕立）

向附

鮪 鯛 帆立貝 嶋鯛 より人参 紅立 花穂 山葵

焚き合せ

海老芋含め煮 フキ 粟麩治部煮 柚子

焼肴

甘鯛風干し 白バイ貝 花豆 棒生姜

小鍋

若布 筍 ワラビ 生湯葉 エノキ 三つ葉 玉子とじ

揚物

里芋万頭（穴子 海老 百合根）

揚くわい 青唐 山葵 葛庵掛

酢物

水菜 大根酢漬け 蝦 割ポン酢ゼリー掛け 軸防風

食事

梅茶漬 アラレ 海苔 三つ葉

水菓子

抹茶ババロア 莓