

お品書き (一泊目)

令和八年卯月

先附	豆乳豆腐 螢烏賊 芹 降し生姜
八寸	もずく酢 菜の花ホヤ和え うるい 大徳寺麩 天豆蜜煮
	サーモン寿し(蓮根がり玉子) 新ジャガ芋チーズ焼き
	海老西京焼 穴子絹田巻 花ビラ独活
椀盛り	小粒あんぺい 芽蕪 若布 桜人参 木の芽
向附	鮪 島鯨 鯛 帆立貝 花穂 紅たて 山葵
焼肴	鱒木の芽焼 筍含め煮
	ふきのとう酢味噌 葉山葵酢漬け
焚き合せ	ワラビ豆腐 海老団子 フキ 桜麩 木の芽
小鍋	豚しゃぶ 水菜 岩月 生湯葉 ポン酢 赤降し 浅月
進鉢	茶そば 白魚かき揚げ(玉葱 三つ葉) 七味降し
酢物	飯蛸 打胡瓜 若府 加減酢
香の物	白菜 いぶり沢庵 しば漬け 胡瓜糖漬け
食事	グリーンピース ちぎり梅
止椀	しじみ 三つ葉
水菓子	牛乳ゼリー 苺 セルフイユ