

お品書き (二泊目)

令和八年卯月

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	あしらい一式	
焼肴	油カマス	柚庵焼	白梅貝	棒生姜	
蒸し鉢	鱒東寺蒸し	海老	ミニオクラ	銀庵	山葵
中皿	相鴨	コース	レタス	ムラ玉	
	胡瓜	ラディッシュ	洋辛子		
揚物	揚茄子	練	青唐	糸賀岳	大根おろし
酢肴	蛸	打胡瓜	白ダツ(生生姜)		
食事	筍御飯	油揚	木の芽		
止椀	なめこ	豆腐	三つ葉		
水菓子	枇杷	サクラランボ			