

お品書き (二泊目)

令和八年葉月

先附 滝川豆腐 降り柚子

八寸 玉子豆腐 順才(吸出汁)

平目笹寿司 茄子田楽(ケシの実)

鮎甘露煮 雲丹 枝豆ゼリー寄せ

釜盛り(白ダツ 若草和え 蟹 天キャビア)

椀盛り 鱧真箸 松茸 小メロン 柚子

向附 鮪 伊先 帆立貝 巻海老 花丸 ムラ芽 山葵

冷し煮物 冬瓜 蛸柔煮 木の芽 栗蕨葛煮(海老そぼろ庵掛け)

焼肴 油カマス 柚子庵焼 独活梅煮 ブーヤ天麩羅 谷生姜 味噌

小鍋 どじょう 牛蒡ささがき 三つ葉 玉子 粉山椒

揚物 丸茄子 海老 オクラ天麩羅 天出汁 降し 糸賀笹

酢物 鳥笹身 打胡瓜 椎茸旨煮 コンニャク

白木クラゲ ムラ芽(白和え)

食事 ジャコ雑炊 胡麻 三つ葉 切海苔

水菓子 青梅ゼリー 茶巾寄せ

