

弥生 御献立

先付八寸

春の天麩羅
鯛の子 旨煮
筍 木の芽和え
京の炊きもの
胡麻豆腐
八幡巻き
鯛寿司

御祝

清まし仕立て
桜鱈 うすい豆腐
大根 人参 三つ葉

造里

鱈炙り 鯖
彩り色々 山菜

焼きもの

京赤地鶏
信長葱 山椒焼き

温もの

黒毛和牛 すき鍋
白菜 九条葱
占地 玉葱

食事

浅利飯

香の物
留枕

盛り合わせ二種
赤出汁

水菓子

くず餅
フルーツ

令和五年三月二日

京割烹



総料理長