

弥生 御献立

前菜

春菜和え

アワビ菜の花筍 わらび タラの芽

八寸

飯蛸旨煮 わらびイカ 橘玉子 一寸豆 桜麩

煮物椀

清汁仕立

若布真蒸 蛤葛叩き 百合根 ほうれん草 木の芽

お造り

本日のお造り あしらい色々

焼肴

桜鱒木の芽焼き 露の臺田楽 長芋酢取り

炊合

飛竜頭筍 絹さや 針柚子

油物

うすい豆腐香煎揚げ 生雲丹 針のり 紅葉おろし 煎り出汁

酢の物

ホタルイカ 胡瓜 針独活 紅立 酢味噌掛け

御飯

季節の御飯

赤出汁

生湯葉 三つ葉 粉山椒

香の物

水物