

弥生 おしながき

先付

松葉蟹の自家源泉温泉蒸し
合わせ酢
京湯葉 生雲丹 菜の花
山葵 べつ甲飴

お椀

若布すり流し
蛤真丈 筍
三色餅 花びら独活 木の芽

お造り

本まぐろ 針魚
車海老
添之妻 土佐醤油 塩

焼八寸

鱒白酒焼き
更科穴子
生白魚木の芽ジュレ
嫁菜じゃこ浸し
一寸豆
揚げごごみ
雛ちらし寿司

炊合せ

飯蛸早煮
鯛の子旨煮
若牛蒡炒り煮

台物

丹波牛
アスパラガス
タラの芽 長芋
新じゃがソース

留鉢

螢鳥賊
芽キャベツ
紅芯大根
辛子酢味噌

食事

筍 桜海老ご飯

御菜

御所麩山吹たれ煮
出汁巻き 白菜漬け

留椀

福久佐汁 青き海苔 豆腐

水物

莓シャンパンゼリー寄せ

令和七年三月 花見月

京懐石

東山



料理長

中村 健治

