

『春』 昼特別会席 『蒼天』 御献立

先付け 赤貝てっぱい

八寸 自家製唐墨と季節の口取り

椀物 若筍と蛤の吸い物

造り 旬の地魚三種盛り

進肴 甘鯛木の芽味噌焼き 上げ巻き貝牛酪醤油焼き

揚げ物 春野菜の天婦羅 茜塩

蓋物 皇太子殿下も食された料理長自慢の角煮

旬野菜の炊き合わせ

御飯物 旨肴鯛めし 香の物 赤出汁

甘味 桜氷菓