

弥生 ミニ会席御献立

前菜

筍木の芽和え 馬刀貝てっぱい 筍桜寿司

稚鮎桜香煮 菜の花御浸し

椀物

蛤真薯 胡麻豆腐 桜花 花弁人参・独活 木の芽

造り

桜鯛 烏賊 季節のあしらえ

焼物

鯖木の芽焼き 春茗荷 御多福豆 海老桜葉揚げ

金漆 万願寺

蓋物

若筍煮 桜麩 露 木の芽

御飯物

桜じやこ御飯

甘味

桜氷菓 苺 ミント