

弥生 華会席御献立

前菜

筍木の芽和え 蛭烏賊卸し酢 桜小袖寿司

あおさ寄せ 稚鮎桜香煮 自家製唐墨 菜の花御浸し

椀物

蛤真薯 胡麻豆腐 蕨 花卉独活・人参 木の芽

造り

桜鯛 鮪 烏賊 季節のあしらえ

強肴

鯛白子羽二重蒸し 天豆 桜花 山葵 銀飴

焼き揚げ物

鱈若草焼き乾酪風味 春諸子天 穂の芽

赤万願寺 金漆 桜塩

蓋物

若筍煮 鯛の子 蒨 桜麩 木の芽

御飯

筍御飯

香の物

日の菜 菜の花漬け 山吹

留め椀

あおさ海苔 あさり

甘味

板前さんが作ったガトースリズイエ 苺 薄荷