

弥生 彩会席御献立

前菜 筍木の芽和え 蛍烏賊てっぱい 桜小袖寿司

このこ長芋 稚鮎桜香煮 自家製唐墨 天豆翡翠揚げ

椀物 筍 若芽 胡麻豆腐 蛤真薯 花卉独活・人参 木の芽

造り 鮪 鱈 蕨烏賊 季節のあしらえ

強肴 桜鯛桜蒸し 白子餡 菜種 花卉百合根

焼き揚げ物 甘鯛若草焼き 桜蓮根

春諸子天 惚の芽 金漆

蓋物 若筍煮 鯛の子 蕨 桜麩 木の芽

御飯 筍御飯 うすい豆 香の物 留め椀

甘味 板前さんが作ったガトースリズイエ

桜氷菓 苺 琥珀羹 ミント