

『春』

燦爛会席御献立

『要予約』

前菜

素魚踊り喰い このこ 赤貝てっぱい 木の芽和え

細魚寿司 自家製唐墨 瓢玉蒲 菜種西京漬け

花卉百合根

椀物

蛤吸い 桜豆富 蓬白玉 花卉独活・人参 蕨

木の芽

造り

鮓 椿烏賊 本鮪 季節のあしらえ

焼物

伊勢海老木の芽焼き桜香る白子ソースと共に 御多福豆

筍 新玉葱 春諸子露味噌焼き 地神生姜

強肴

筍と桜鱒の酢の物 土筆 芽甘草 土佐酢ジュレ

揚げ物

若鮎と山菜の天麩羅

(片栗の花 金漆 惚の芽)

炊き合わせ

飯蛸 筍 若布 蒨 桜麩 木の芽

御飯物

筍土鍋御飯 塩雲丹 赤出汁 京漬物五種

甘味

ガトースリズイエ 苺 甜瓜 桜氷菓 琥珀羹