

臯月 華会席御献立

前菜 野蒜金山寺味噌 三度豆胡麻和え 自家製唐墨

蝶々玉蒲 春鱒粽寿司 的穴子 矢羽根蓮根

椀物 鯉濃 胡麻豆腐 針牛蒡 花山椒 芥子

造り 鯛醤油締め 鮪 烏賊 季節のあしらえ

焼揚げ物

鱒若草焼き 酢取り茗荷

蛸磯辺揚げ 穂の芽 万願寺唐辛子

強肴 水雲酢 南蛮漬け 松葉胡瓜 ラデッシユ

蓋物 鯛あら煮 筍 蕨 楓麩 木の芽

御飯 梅じやこ御飯 香の物三種 小吸い物

甘味 自家製羊羹 金平糖 楓洋菓子

※食材の仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます