弥生　花見月祝祭御膳

先付け　馬刀貝てっぱい

造り　鰆・鰹　土筆　桜草　あしらえ

口取り　蟹小巻玉子　春鱒木の芽焼き　鯛桜寿司　薇胡麻和え
鯛の子　稚鮎桜香煮　椶の芽天

蓋物　筍　若布　海老　菜種　桜麩　木の芽

御飯物　うすい豆の五目寿司　桜饂飩

甘味　蓬団子と苺の黒蜜豆　薄荷