『春』昼特別会席　『蒼天』御献立

先付け　赤貝てっぱい

椀物　若筍と素魚の吸い物

八寸　名物唐墨と季節の口取り

造り　旬の地魚三種盛り

進肴　鮑の木の芽味噌焼き　蕨白和え

揚げ物　長崎名物 ハトシ　茜塩

蓋物　今上天皇も食された料理長自慢の角煮
旬野菜の炊き合わせ

御飯物　旨肴桜鯛めし　香の物　赤出汁

甘味　桜餅　御抹茶