

『春』 長崎卓袱会席 御献立

尾鱈 蛤 白子豆腐 若芽 花卉人参・独活 木の芽

桜大根 木の芽

口取り 黒豆 南蛮漬け 桜寿司 名物唐墨 木の芽和え

馬刀貝てっぱい 菜の花御浸し

湯引き・刺身 鱧湯引き 酢味噌 柚子胡椒

桜鯛 赤身 季節のあしらえ

蒸し物 具沢山茶碗蒸し 銀餡

焼き物 鱈・才巻海老宝楽焼き 御多福豆翡翠揚げ 春茗荷

揚げ物 ハトシ 檸檬 茜塩

煮物 角煮 小芋 筍 桜麩 青梗菜 洋芥子

木の芽

御飯物 長崎和牛飯 香の物三種 白味噌汁

水菓子 メロン 苺 ミント

汁粉 桜汁粉 塩昆布