

卯月 華会席御献立

前菜 馬刀貝てっぱい 木の芽和え 細魚小袖寿司

稚鮎桜香煮 自家製味噌唐墨 蛭烏賊西京漬け

御多福豆翡翠揚げ

椀物 浅蛸真薯 胡麻豆腐 菜種 あおさ 花卉人参

焼き葱 木の芽 露生姜

造り 桜鯛 赤身 花烏賊 季節のあしらえ

焼き揚げ物 鱈木の芽焼き 桜蓮根

諸子磯辺揚げ たらの芽 金漆 万願寺

強肴 初鰹醤油締め 刻み茗荷 龍髭菜

蓋物 若筍煮 海老旨煮 桜麩 蒨 木の芽

御飯物 筍御飯 桜じゃこ 香の物

留め椀 (春椎茸 茗荷 白玉麩)

香の物 春キャベツ 桜漬け 石段付け

甘味 桜香る苺のパンナコッタ 琥珀羹 薄荷