

弥生 吉翠懷石御献立

先付け 素魚踊り喰い 檸檬酢 山葵

八寸 蛭烏賊てっぱい 桜小袖寿司 木の芽和え 稚鮎桜香煮

自家製唐墨 桜玉蒲 海老 八幡巻き 菜の花御浸し

椀物 蛤 筍 桜豆腐 花卉人参 花独活 木の芽

造り 桜鯛雲丹巻き 赤身 赤貝 季節のあしらえ

焼き物 車海老塩焼き 蝦夷鮑木の芽焼き 桜蓮根

御多福豆翡翠揚げ

揚げ物 季節物天婦羅（金漆・惚の芽・白魚・万願寺）天出汁

蓋物 若筍煮 飯蛸桜香煮 蕨 桜麩 木の芽

御飯 桜鯛茶漬け 京漬物三種 山葵

甘味 板前さんが作ったガトースリズイエ

桜氷菓 苺 琥珀羹 薄荷