

卯月 お献立

前菜

- 千代口（花山葵リング酢掛け）
- 穴子小袖寿し 花卉生姜
- 野蒜黒諸味
- 小鮎煮
- カステラ玉子
- 串打ち（手毬サーモン）
- 身巻針魚 一寸豆蜜煮

椀盛

- 青さ仕立て
- 鮎魚女葛叩き
- 敷寄せ湯葉
- こごみ うす切竹の子
- 木の芽

造り

- 鯛鮓
- あしらい一式

進肴

- 桜香麩そば
- 螢烏賊木の芽揚げ
- 山葵とろろ
- 美味出汁

焼物

- 鱈落のとう味噌焼
- 菜の花辛子白和え
- はじかみ

煮物

- 鯉山葵煮 竹の子土佐煮
- 蓮根万頭
- うるい

留肴

- 鳥貝 帆立
- 落 独活
- 酒盗酢掛け
- 打ち茗荷 防風

御飯

- 竹の子御飯
- 木ノ芽

汁物 香の物 果物 甘味