

令和三年

# 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 鮪 車海老  
あしらい一式

## 進肴

桜香麩そば  
蛭烏賊木の芽揚げ  
山葵とろろ  
美味出汁

## 焼物

金目鯛落のとう味噌焼  
合鴨アスパラ巻  
菜の花辛子白和え  
はじかみ

## 煮物

鯧山葵煮 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 果物 甘味