

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 ボタン海老
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

鱒路のとう味噌焼
合鴨アスパラ巻
菜の花辛子白和え
はじかみ

煮物

鯉山葵煮 竹の子土佐煮
蓮根万頭
うるい

留肴

鳥貝 帆立
露 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