

『春』

燦爛会席御献立

『要予約』

先付け

素魚踊り喰い 檸檬出汁 山葵

八寸

赤貝てっぱい 木の芽和え 細魚桜寿司 春諸子甘露煮

自家製唐墨 瓢玉蒲 車海老 鯛肝 花卉百合根

椀物

蛤吸い 桜豆富 花卉独活・人参 菜種 木の芽

造り

鰯 椿烏賊 本鮪 季節のあしらえ

焼物

伊勢海老桜香焼き 葉地神生姜

筍と長崎和牛の付け焼き 御多福豆

強肴

筍と桜鱒の酢の物 土筆 芽甘草 土佐酢ジュレ

揚げ物

若鮎と山菜の天麩羅

(片栗の花 金漆 穂の芽)

炊き合わせ

飯蛸 筍 若布 蕨 蕨桜麩 木の芽

御飯物

筍土鍋御飯 塩雲丹 赤出汁 京漬物五種

甘味

ガトースリズイエ 苺 甜瓜 桜氷菓 琥珀羹