

～ 御献立 ～

箸 付

つぶ貝 赤貝 根三つ葉 のびる 卵の花合え
土佐酢ジュレ ラディッシュ

花かご盛

穴子 桜葉入り押すし 蛍烏賊旨煮 黄身酢
花山葵うに合え 巻海老塩煮 キャビア
鱧小麦揚 青のり ホワイトアスパラチーズ焼
こごみ色煮 黒胡椒ソース 鯛の子花煮 木の芽
白魚薄衣揚 煎りカラスミ 花びら百合根

吸 物

吉野葛仕立 蛤糝薯
タケノコ より独活 ワラビ

造 里

桜鯛薄造り
肝ポンズ 菜の花 浜防風

焼 物

桜鱒木の芽焼
黄萢 とまと スナッフえんどう うるい
バルサミコソース

名 物

水炊き (銘々様に土瓶にてご提供いたします)
阿波地鶏 玉ねぎ 細葱 紅葉卸し ポンズ 柚子胡椒

留 椀

赤味噌仕立
湯葉 滑子 せり 粉山椒

御 飯

桜鯛 長落 炊き込み御飯

添え物

春キャベツ漬 桜漬 山葵昆布

水菓子

桜のパウンドケーキ
大納言あずき いちご クリーム ミント

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます。