

前菜

花山葵浸し 螢烏賊ぬた和え
厚焼玉子 つくし牛蒡
三色団子 花卉百合根
京芋昆布巻き 蚕豆 酢取り茗荷

吸物

蓬真丈
糸若布 焼椎茸 人参
口柚子

造り

旬のもの盛り合わせ
あしらい一式

炊合

筍 小芋 鯉
落 木の芽

焼物

合鴨ロース塩焼き
白髪葱 粒マスタード
レモン

蒸し物

鯛桜蒸し
菜種 しめじ 桜花
銀餡かけ

酢物

かま揚げしらす 胡瓜
若布 茗荷 大葉
生姜酢

ご飯 赤だし 香の物

水菓子





前菜

菜種辛子和え ほか塩辛
合鴨口スくんせい 伊達巻
甘海老唐揚げ 落キヤラ煮
花卉百合根 一寸豆

吸物

湯葉豆腐
しめじ 若布 人参
木の芽

造り

旬の物盛り合わせ
あしら一式

炊合

新じゃが饅頭
(うなぎ 海老 百合根 銀杏)
うすい餡かけ

焼物

甘鯛若狭焼き
酢橘 大根おろし

揚物

桜海老かきあげ
(桜海老 ごぼう 玉葱 三つ葉)
ふきのとう 美味出し

酢物

もずく酢 小柱

ご飯 赤だし 香の物

水菓子