

令和六年 春献立 華（はなやぎ）

先付 胡麻豆腐 桜葉

前菜 鱈雲丹焼

めかぶ長芋 ホタル烏賊

先椀 筍すり流し

向附 炙り伊勢海老 天然本鮪 旬魚

妻色々 本山葵

蒸物 鮑源泉蒸し
山葵味噌

名物 金目鯛 牛蒡 生姜 木の芽

台物 静岡そだち 牛しゃぶ 野菜いろいろ
ごまだれ ぽん酢

留椀 赤出汁 浅利葱

食事 釜焚きご飯 キヌヒカリ
金目味噌

香物 三種

水菓 季節の水物
良いところ取り

※仕入れの都合により、献立の内容が異なる場合がございます