

令和六年 春献立 旬彩

先付 ◆ 菜の花桜花和え 百合根

前菜 蛤大徳寺 海老檸檬 人参かすてら
春野菜浸し 穴子八幡巻

造里 伊勢海老 天然本鮪 旬魚 烏賊
妻色々 本山葵

焼物 鯖雲丹焼き
酢どりアスパラ 地野菜ピクルス

箸休め 若布きし麺 吸酢

台物 三大豚 しゃぶしゃぶ
野菜いろいろ 塩ぽん酢

煮物 金目鯛
牛蒡 生姜 木の芽

留碗 赤出汁 浅利 葱

食事 下田米キヌヒカリ

甘味 よもぎ軽羹

※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