

令和八年 春の和会席膳「旬彩」

先付 うすい豆腐 うすい豆 美味だし

口取 蛭烏賊生姜 芽かぶ 湯葉八幡巻

細魚手綱 大根蒨味噌

造里 伊勢海老 天然本鮪 旬魚 烏賊

本山葵 デイupp

凌ぎ 甘鯛道明寺蒸

台物 色替り鍋 鶏つみれ 卸しビーツ

春玉菜 芹 白舞茸 葱

酢物 菜の花砵 芥子酢味噌

胡瓜 花びら芋

名物 金目煮付 牛蒡 生姜 木の芽

留椀 赤だし 浅利 三つ葉

食事 下田産米

御供 金目味噌

香物 三種

水菓子 ニューサマー キウイ

甘味 さくら生菓子

※料理画像はイメージです

※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