

令和七年 春の和会席膳 「旬彩」

先付	小松菜 あわび茸
前菜	蛤大徳寺 海老レモン
造里	あかもく 穴子八幡巻 子持松葉
造物	伊勢海老 天然本鮪 旬魚 烏賊 妻色々 本わさび
焼物	鰯雲丹焼き 焼玉葱 ピクルス
箸休め	若布きし麵 心太酢 蜜柑胡椒
台物	豆乳鍋 三大豚 春玉菜 葉葱 エリンギ ビーツ ニュースコ
名物	金目鯛煮付
台事	牛蒡 生姜 木の芽
留椀	赤だし汁 浅利 三つ葉
食事	下田米キヌヒカリ
甘味	お供 金目味噌 香物三種
水菓子	胡麻羊羹 蜜林檎 マンゴスチン

※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