

令和八年 春の和会席膳「響」へゆらゝ

先付 蒸あわび子宝煎り酒梅肉

前菜 烏賊生姜煮芽かぶ湯葉八幡  
細魚手綱 大根蒨味噌

造里 伊勢海老 天然本鮪 旬魚姿 烏賊  
つま色々 本山葵 デイップ

台物 色替り鍋鶏つみれ 卸しピーツ  
春玉菜 芹 白舞茸 葱

焼物 筍姿焼 木の芽味噌焼 エシヤレット 野蒜

口替 鯖桜漬 野菜ミルフィーユ 北寄貝  
桜花酢 ぽん桜

名物 金目煮付 牛蒡 生姜 木の芽

留碗 赤出汁 巻湯葉 葱

食事 キヌヒカリ  
お供 金目味噌

香物 三種

水菓 ニューサマー キウイ

甘味 菜の花生菓子

※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

令和八年 春の和会席膳「四季彩」

先付 牛肉と筍のしぐれ煮

前菜 ばい貝甘煮 菜の花鯨 烏賊三升漬

海老煎唐墨 ニューサマー寄

造里 天然本鮪 旬魚 貝

つま色々 山葵

焼物 海老味噌素焼

桃紫蘇巻

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

台物 車海老 シジミ 鶏団子 生麩

春玉菜 春菊 葱 ニュースコ

留 碗 赤だし 巻湯葉 葱

食事 下田米

香物 三種

甘味 桜プリン 桜ジュレ

ブラッククッキー・レアチーズ

※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

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