

六千円 春 御献立

【先付】

鱈の胡麻霰和え

水菜 いくら

菜の花と浅利の浸し ラディッシュ

【向付】

沖物

【焼物】

鰯 または 鱒 幽庵焼

路の臺田楽

【温物】

桜鯛桜蒸

百合根 または 蕾菜

葛飴 ぶぶあられ

【揚物】

筍土佐揚 落

藻塩 れもん

【食事】

手打ちせいろ蕎麦

【甘味】

水菓子

日本蕎麦懐石 御狩野

料理長 指田英行

