

八千円 春 御献立

【先付】

鯵の胡麻雲和え

水菜 いくら

菜の花と浅利の浸し ラディッシュ

【椀物】

筍真丈

新若芽

桜花 木の芽

【向付】

沖物

【焼物】

鰯 または 鯉 幽庵焼

落の臺田楽

【温物】

桜鯛桜蒸

百合根 または 蕎菜
葛餡 ぶぶあられ

【揚物】

海老芋から揚

桜の芽胡麻汚し 塩

【食事】

手打ちせいろ蕎麦

【甘味】

苺羊羹

日本蕎麦懐石 御狩野
料理長 指田英行

