
櫛 (くぬぎ)

前 菜 飯蛸桜煮 鯛真子旨煮
穴子桜寿司 地鶏山吹焼 白アスパラ
うすい豆カステラ 桜生麩田楽

椀 蛤潮仕立て
筍 若布 木の芽

造 里 季節の鮮魚
あしらい

焼 物 穴子木の芽焼き
揚げ蓬餅 筆茗荷

肉料理 和牛フィレ肉石焼
旬野菜 露味噌

酢 物 白木耳土佐酢寄せ
塩トマト 胡瓜 黄身酢 防風

煮 物 筍と練旨煮
若牛蒡 木の芽

食 事 桜海老ごはん または 温麺

水 物 旬果

甘 味

食材入荷等の都合により献立変更がございます

檜 (ひのき)

- 先付 甘海老昆布メ たらちの芽
いくら醤油漬け
- 椀 蛤潮仕立て
筍 若布 木の芽
- 造里 本鮪 針魚 鯛
あしらい
- 焼八寸 甘鯛桜香焼き
花山葵浸し 飯蛸桜煮 白アスパラ
うすい豆カステラ
- 強肴 海老真蒸スナッフエンドウ射込み揚げ
八朔 桜塩
- 酢物 白木耳土佐酢寄せ
塩トマト 胡瓜 黄身酢 防風
- 小鍋 黒毛和牛山菜鍋
山菜色々 ぶどう山椒
- 食事 釜飯 または 温麺 または にぎり鮭
香のもの 赤だし
- 水物 旬果
- 甘味 抹茶

食材入荷等の都合により献立変更がございます