

御献立 一六、〇〇〇円

先附 新緑豆腐 相並南蛮漬

桜花塩漬 鍵蕨

前菜 白魚山吹揚げ うるい浸し

蛭烏賊アボカド真丈 干口子あられ

鯛桜葉寿司 巻海老ゑびす 天豆

お椀 路筏 鱒真丈

椎茸蓬ふかし 筍 木の芽

向付 石鯛 甘海老 鰹サラダ

花穂 山葵

中皿 鮑蒸し煮 緑白アスパラ蟹ムース

大根紅梅餅 穂の芽 銀庵

焼物 真名鰹 又は 鮎唐揚げ

ふきのとう旨煮 谷中生姜

煮物 合鴨治部煮

舞茸 簾麩 小松菜 蓬麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 苺パバロア

あまおう

御献立 二二、〇〇〇円

先附 筍昆布煮 片栗の花浸し

干口子火取り

前菜 小鮎蓼酢漬 蛇龍蓮根 河豚粕漬

巻海老ゑびす 烏賊桜葉寿司

お椀 鮑柔らか煮

天豆 雲丹ふかし 蓮芋 花柚子

向付 鯛 甘海老 活大梅貝 鰹サラダ

鍵蕨 山葵

中皿 毛蟹足身出し 細魚蟹ムース焼

うるい 蟹味噌敷 穂の芽 花卉百合根

焼物 甘鯛木ノ芽焼 又は 味噌漬焼

ふきのとう旨煮 煎餅 谷中生姜

煮物 和牛治部煮

新キャベツ 小松菜 結び簾麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 筍御飯

水菓子 グレープフルーツ、

タロッコオレンジ ハーフ寄せ

甘味 パパイア

桜きんつば

御献立 二八、〇〇〇円

先附 毛蟹足見出し スナッパ豌豆蟹身寄せ

金時草 千鳥酢

前菜 筍木ノ芽焼 天豆干口子真丈

白魚黄身煮 片栗の花浸し

お椀 おこぜ丸仕立て

大根紅梅餅 針葱 芽葱 露生姜

向付 鯛薄造り 薬味 ポン酢

巻海老 細魚 活大梅貝 鍵蕨 山葵

中皿 和牛ステーキ

かもし牛蒡 クレソン 花卉百合根

牛たたきサラダ 緑白アスパラ

焼物 鮎唐揚げ こしあぶら 穂の芽

蓼みぞれ 蛇龍蓮根 塩 出し汁

煮物 鮑蒸し煮 山独活白煮

新キャベツ 谷中生姜 木ノ芽

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 筍御飯

水菓子 グレープフルーツ、

タロッコオレンジ ハーフ寄せ

甘味 パパイア

桜きんつば

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により、御献立内容が変更となる場合がございます。

恐れ入りますが、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。