

弥生のお献立
むぎとろ御膳

前菜

飯蛸桜煮 うるい浸し 穴子葉桜鮓
長芋素麺 白魚新引き揚げ 蚕豆艶煮

椀代り

すっぽん玉蒸し
焼餅 かもじ葱 桜麩

造里

鮪 鯛 勘八
妻 芽物 山葵

凌のぎ

揚げとろ
卸し生姜

焼物

鰯油焼
花蓮根甘酢漬 姫栄螺木の芽味噌 大根卸し

煮物

若筍煮 厚揚げ含ませ
落 木の芽

食事

むぎとろ または 茶そばのとろろそば（冷）
上記よりお選びいただけます。

デザート

とろろ入り
抹茶のアイスクリーム

一つ一つ丹精込めてお作りしておりますが、当日内容が変わる場合がございます。
アレルギーのある方はお申し出くださいませ。

料理長 **大平 武**