

皐月のお献立

三社

前菜

粽寿司 トマト寄せ
若鮎木の芽焼 長芋素麺
れん草胡麻よごし 粉吹新生姜 穴子和え

お椀

金目鯛葛打ち
ピース豆腐 吹き流し 木の芽

お造り

菖蒲立てて
本鮪 鱧 海老 青利烏賊
芽物一式

凌のぎ

揚げとろ
卸し生姜

焼物

太刀魚若狭焼
焼蛤

煮物

加茂茄子早煮
才巻黄味煮 スナップ豆

酢の物

渡り蟹
蛇腹胡瓜 若布
針生姜 蟹酢

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

小玉西瓜

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 **名取 秀人**