

卯月のお献立

## 三社

### 前菜

青豆翡翠煮 たいらぎ貝博多め 独活味噌漬  
チーズ玉子 合鴨ロース煮  
天豆蜜煮 鰻おこわ

### お椀

若竹椀  
若布豆腐 小メロン 花柚子

### お造り

桜鯛薄造り  
本鮪 薬味一式 ぼん酢

### お凌のぎ

揚げとろ  
卸し生姜

### 焼物

筍尽くし  
輪切り筍木の芽焼  
穂先土佐煮 姫皮雲丹和え  
つばめ生姜

### 煮物

新玉葱スープ煮  
岩手牛鞆焼き 山葵

### 揚物

車海老奉書揚  
のびる よもぎ 山椒塩

### 食事

おぎとろ 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

抹茶フルーツタルト  
いちご バナナ キウイ

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**