

# 御献立

前菜

山菜と鴨の温燻

春山サラダ

うるい こごみ 蕨

新玉葱 行者大蒜

バルサミコ溜り 百合根

椀盛

新人参播り流し

海老香味仕立て

帆立安平 菜花

山独活 木の芽

造り替り

鳴門海峡の桜鯛 鯛しやぶ

ごまだれ ちり酢

油物

活伊勢海老生揚げ

露の薑 たらの芽 雁足

煎り出汁 桜塩

炊合せ

新馬鈴薯

子持ち槍烏賊 桜人参

車海老 薑菜

強肴

富士溶岩にて 黒毛和牛

京都塚原産白子筍 蒸し焼き

加減醤油 山葵

食事

鰯と新生姜炊込み

止椀

蛤吸い 三つ葉

水菓子

残雪泡マンゴー 果実入り

甘味

宇治抹茶フォンダンシヨコラ

黒豆入り

令和六年 卯月

西麻布いちの