

御献立

先附

雲丹養老蒸し
蕎麦の実餡 山葵

前八寸

鶉二身焼 鮑の柔か煮
鰻肝粕漬とキヤビアの最中
菜の花昆布押し
細魚卵の花寿司

椀盛

河豚白子豆腐
帆立貝 寒筍 鈴菜 柚子

造里

梅花氷に
豊後水道産直鮮魚
早蕨 山葵 土佐醤油
伊勢海老炙り 共味噌

鉢肴

真名鰹路味噌焼
和牛難波焼 ライム

炊合せ

堀川牛蒡穴子鑄込み
ふかひれ阿蘭陀
晒し葱 薑菜

強肴

タラバ蟹の生揚げ
京人参と海老のソース
白舞茸 トリユフ

食事

牡蠣雑炊
芹 湿地茸 玉子

水菓子

氷粒晚白柚
柚子入りサバイヨンソース

甘味

抹茶フォンダンシヨコラ

平成三十一年 如月 西麻布いちの