

# 御献立

先附

山菜白和え 車海老 こごみ  
大徳寺麩 うるい 土筆

前八寸

飯蛸桜煮 火取り唐墨  
姫栄螺の菜種焼  
白魚の更紗揚げ  
慈姑かすてら 芹芥子和え

椀盛

蛤の潮仕立て 蛤真薯  
ずわい蟹 菱人参 木の芽

造里

桜花氷に  
瀬戸内産直鮮魚盛合せ

三宝柑釜に 貝寄せ

赤貝 たいらぎ 海松貝

生鳥貝 防風 芥子醬油

鉢着

甘鯛白酒焼  
路の臺当座煮

炊合せ

百合根饅頭雲丹鑄込み  
子持ち槍烏賊 菜花  
鶯餡 桜人参

強肴

和牛の桜味噌煮  
湯葉チーズ焼 行者大蒜

食事

筍と焼鰯の炊込み

止椀

根芋 薄揚げ

水菓子

残雪苺  
檸檬アングレーズソース

甘味

八朔と柚子白餡の羽二重包み

平成三十一年 弥生 西麻布いちの