

# 御献立

先附

渡り蟹

蟹のコンソメジュレ

キャビア

小鉢

よもぎ若草豆腐 雲丹 美味出汁

凌ぎ

鮮魚のちまき寿司 酢取り生姜

椀替り

栄螺さざえの壺焼き

椎茸 天豆 三つ葉

造り

目板鰈めいたがれい 青利烏賊 海松貝みるがい

土佐醤油 山葵

初鰹の藁焼きと新玉葱のサラダ

柚子胡椒入り

塩ポン酢ドレッシング

鉢肴

京都塚原産浅堀り白子筍

加減醤油 本枝節削りほんかればし

煮物

伊勢海老の具足煮

里芋 うど 人参

新路しんぶき 木の芽

強肴

焼合わせ

和牛の胡椒焼 伊佐木の酒焼いさき

二色の源平ワイン醤油

トリユフ掛け

食事

桜鯛の炊込み

留椀

八丁仕立て 生揚げ

水菓子

三宝柑釜に 季節の果実

三宝柑ゼリー掛け

甘味

抹茶蕨餅 黒蜜

平成三十一年 卯月 西麻布いちの