

夜

三月 会席料理ご献立

箸割

帆立貝柱昆布締と
うるいの生姜味噌和え
白魚とセロリの霰揚げ

椀物

鱸と落の信田巻 澄まし汁
蓬豆腐 針茗荷 糸削り節

造り

真鯛 烏賊の梅肉和え
大根 紫蘇 生山葵 土佐醤油

焼物

桜鱈のパイ包み焼き
山葵味噌 法連草
和風ホワイトソース



冷菜

冷やし素麺
菜の花ジエノベーゼ仕立て
螢烏賊 すり胡麻

強肴

和牛もも肉の味噌幽庵焼き
筍と京揚げのクスクス
さやいんげん

留椀

赤だし汁
新玉葱 三つ葉

食事

京式部米
香の物三種

甘味

ほうじ茶カスタードロールケーキ

飲物

ナポリのエスプレッソ
又は
寺島屋彌兵衛商店の煎茶

※食材は仕入れ状況により多少の変更がある場合がございます。

