

夜

四月 会席料理ご献立

箸割

春菰と竹の子のお浸し 揚げじゃこ
鯛の子旨煮 生姜

椀物

沢煮椀
穴子 胡麻豆腐 春キャベツ
三つ葉 ごぼう

造り

初鰹 縞鰻
大根剣 山葵 紫蘇 土佐醤油

焼物

真鯛 新玉葱 バジルリーフ
トマト白味噌ソース



冷皿

茄子西京煮 がんもどき含め煮
甘酢茗荷 菜の花
木の芽

揚物

わかさぎとたららの芽の天ぷら
抹茶塩

留椀

玉子とじ汁
三つ葉 ばら海苔

食事

和牛しぐれ煮小井
大根おろし 七味唐辛子

甘味

桜餡のテリーヌ

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。

