



四月 吹き寄せコース

箸割

春韭と竹の子の子のお浸し、揚げじゃこ
鯛の子旨煮、生姜

造り

初鰹 縞鰹
大根剣 山葵 紫蘇 土佐醤油

煮物

春鰯の西京煮
がんもどき 茄子 木の芽

冷鉢

豚肩ロースのほうじ茶風味煮
ブロッコリーの胡麻和え



食事

梅紫蘇焼きおにぎり

揚げ物

天ぷら盛り合わせ
わかさぎ 茄子 菜の花 抹茶塩

汁物

玉子とじ汁
三つ葉 ばら海苔

甘味

ホワイトチョコと抹茶のブラウニー

※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。