

ある日のお品書き

前八寸（籠盛り）

鱒菜種焼き 蓬麩田楽チーズ焼き

蛸いか菜巻き 桜道明寺寄せ、桜ヌーベ掛け

海老新丈 合鴨ロースと柴漬けクリーム

子持ち公魚南蛮漬け

お吸い物

鮎魚女の鶯仕立て

お造り

本日のお造り盛り合わせ 妻、芽物彩々

鍋物

鯛しゃぶしゃぶ 薬味 ぽん酢

蓋物

本鱒、木の芽みそ掛け

強肴

白魚と蚕豆かき揚げ 海老真薯揚げ

蒸し物

射込み百合根、道明寺蒸し 美味餡

お食事

鯛の炊き込みご飯

止椀

赤だし仕立て

香の物

三種盛り

甘味

桜葛万十 抹茶ババロア ブラウニー