

▼三三二〇円 税込

先付け 蓬豆腐 旨出汁掛け

箱 壬生菜お浸し

豚角煮

木の芽和え

サーモンパン粉焼き マスタードソース

蛤スープ蒸し 銀餡掛け

若竹煮 筍 若布 木の芽

南蛮漬け

出し巻き玉子

香の物

▼五二八〇円 税込

前菜 蓬豆腐 壬生菜浸し 木の芽和え

飯蛸桜煮 鱈西京焼き

鯖松前寿司 芽キャベツ金山寺味噌焼き

花卉百合根 酢取り茗荷

椀物 帆立真丈 清まし仕立て

人参 木耳 青味

造里 鮮魚三種盛り あしらひ

主菜 鯛あら炊き 塔婆豆腐

筍 蒨 若布

口取り 昆布巻き 鱈西京焼き 笹巻麩

芽キャベツ金山寺味噌

松風 酢取茗荷

酢の物 蛍烏賊 芥子菜 大徳寺麩

ラレシ 辛子酢

食事 ちらし寿司

生姜 赤出汁

食事 桜海老釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味 自家製ティラミス

甘味 自家製ティラミス

▼八四七〇円 税込

造里 蓬豆腐 壬生菜浸し 木の芽和え

八寸 飯蛸桜煮 焼魚 鯖松前寿司

芽キャベツ金山寺味噌焼

花卉百合根 酢取り茗荷

鮮魚三種盛り

椀物 油目葛打ち 山菜 木の芽

焼物 桜鱒アンチョビ焼き 酢蓮根 牛蒡

イチボロースト 露味噌

煮物 桜海老飛龍頭 山葵 青味

酢の物 蛸烏賊 芥子菜 大徳寺麩

ラレシ 辛子酢

食事 浅利と独活釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス