

お品書き

先付け

蟹ともやしの若菜和え

前菜

白魚の西京漬け

海老の芝煮

蛍烏賊の酢味噌鑄込み

蓬あんぺん

春菜の粕漬

小ばいの煮つけ

お造り

春鯛 甘海老

柳はちめ しまあじ

椀物

保科椀

筍と蟹のつみれ

強肴

和牛の陶板焼き

わさびソース

ひしほ味噌ソース

焼き物

サクラマスの西京焼き

酢の物

鰯の南蛮漬け

揚げ物

貝柱と海老のかき揚げ

お食事

筍ご飯

止め椀

鯛の白味噌

水菓子

桜餅

いちじくのラムアイス

※お献立例(四月・春メニュー)でございます

※季節によって内容が変わります

四季の蔵
shiki no kura