お献立

先付　筍と飯蛸の白和へ
　伊勢あさくさ海苔

前菜　・蛤黄身煮　髪文字葱　木の芽
・公魚薄衣揚げ　白葱のソース
・煮穴子桜葉寿司（刻みガリと煎り胡麻）
　酢取り茗荷
・一寸豆艶煮
・車海老唐墨和え
・蝶々丸十ハーブ煮
・松葉に厚焼き玉子

煮物椀　清汁仕立て
　鮎並餅粉揚げ　桜道明寺
　花弁百合根　うるい　鍵蕨　柚子

御造里　・伊勢海老焼霜
　花山葵　煎り酒ジュレ　花穂紫蘇
・細魚桜葉締め
・中トロ
　水玉剣　丘鹿尾菜　葉山葵
　山葵　土佐醤油

焼肴　河豚三種炙り石焼き
　塩・柚庵・酒盗　焼白葱　レモン

焚合せ　甘鯛松笠焼き
　春大根含め煮　壬生菜　猩猩人参
　碓井餡　針柚子

強肴　松阪牛治部煮
　蓮根餅　芹　筍　ホワイトアスパラ
　霞白葱　山葵　粉山椒

御食事　矢持米コシヒカリ
　浅利の佃煮

留椀　赤出汁

香の物　三種盛り

水菓子　苺のクレープ
　白苺　日向夏
　マンゴーのアングレーズソース掛け

※仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合があります

和風館「雅楽司」
料理長　日野　正太郎