

お献立

先付 筍と伊勢あさくさ海苔

前菜 ・蛤黄身煮 髪文字葱 木の芽

・鰻のフライ 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

・一寸豆花弁

・飯蛸旨煮

・車海老唐墨和え

・蝶々丸十ハーブ煮

・松葉に厚焼きき玉子

清汁仕立て

伊勢真鯛 煮麵 編笠茸

輪柚子 散し穂紫蘇 花柚子

御造里 ・伊勢海老焼霜

・細魚桜葉締め

・中トロ

・平貝

水玉剣 丘鹿尾菜 花穂紫蘇

景山葵 山葵 土佐醬油

合肴 〓不知火蜜柑釜焼き〓

雲丹の蒸し寿司 焼河豚 菜種餡

焚合せ 火取油目酒汐煮

春大根合め煮 巻水菜 猩猩人参

碓井餡 針柚子

強肴 松阪牛の豆乳鍋

蓮根餅 春キヤベツ 春子椎茸

筍 桜麩 蝶々南瓜

御食事 深川めし

留椀 赤出汁

香の物 三種盛り

水菓子 豆乳チーズケーキ 苺のソース掛け

白苺 日向夏

マンゴーのアングレースソース掛け

和風館「雅楽司」

料理長 日野 正太郎

※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