令和６年度春献立　【大人食１】

食前酒　梅酒

小鉢　独活播椒漬け
　糸賀喜

旬彩盛　桜海老春寄せ　新蕗玄米揚げ
　ひじき白酢和え

造り　鮪　甲斐サーモン　帆立　あしらい一式　山葵

吸物　桜海老あおさ寄せ
　手毬麩　豆苗

陶板焼　信州山麓牛巣ごもり焼き
　牛蒡　水菜　細葱　子芋
　しめじ　平茸　赤パプリカ
　温玉子　割り下汁

蓋物　金目鯛酒蒸し
　豆富　椎茸　白葱　ポン酢

揚げ物　筍挟み上げ
　こごみ　アスパラ　エリンギ茸
　天つゆ　紅葉おろし

酢の物　穴子錦糸巻き
　刻み胡瓜　若芽　茗荷子の酢漬け

食事　山梨県武川産コシヒカリ

香の物　自家製野沢菜　ぬか大根　らっきょう

デザート　手作り柔らか杏仁豆富
　クコの実