令和６度春献立　【大人食２】

食前酒　杏酒

小鉢　菜の花と湯葉山椒和え

旬彩盛　畳鰯磯辺　抹茶チーズ　栗羊羹
鰆素焼き　赤かぶ杏巻き　水晶桜

造り　鮪　紋甲烏賊　焼霜鰆　あしらい一式　山葵

吸物　赤出汁
なめこ　めかぶ　刻み葱　山椒

はな鍋　春キャベツ味噌バター鍋
富士桜ポーク　キャベツ　長葱
舞茸　榎木茸　春菊　人参　バター
合わせ味噌

蓋物　馬鈴薯ミートソース包み
グリンピース　隠元　アスパラ餡掛け
蛤道明寺蒸し
赤かぶら　錦糸玉子

変り皿　わらびと千切り長芋
いくら　おろし　旨味醤油　糸賀喜

小鉢　山梨県武川産コシヒカリ
くら漬け　赤かぶ漬け　セロリ漬け

食事　ベイクドチーズケーキ

香の物　キウイ　クリーム　ミント

デザート