

令和8年度春献立 【大人食2】



食前酒 杏酒

小鉢 小松菜と湯葉の葉山葵和え

いくら

小鉢盛り

筍木の芽和え

小梅いなり巻き

鯛香梅煮 帆立素焼き

鮪 赤烏賊 焼霜鱒

あしらい一式 山葵

吸物 山菜がんも

渦巻き麩 三つ葉

春キャベツ甘酒鍋

山麓牛ロース キャベツ

豆苗 霜降り平茸

榎木茸 割りポン酢

紅葉おろし 葱

蓋物 穴子道明寺蒸し

野菜ガレット

花びら 銀箔

酢の物 鱈の八方漬

紅芯大根

玉葱 人参

食事 山梨産コシヒカリ

【ご飯のお供】とろろ芋

香の物 茄子漬 糠人参 赤かぶ漬

デザート 林檎のキャラメルケーキ

クリーム セルフィーユ