



春の御献立

前菜

蓬豆腐 加減醤油
檜扇貝と分葱 辛子酢味噌掛け
穴子玉子 菜の花
黒鮑と春きゃべつ 生姜餡掛け
筍と車海老山椒煮 若芽 木の芽

鮎三貫

ほうぼう 細魚 関鯨

羹

沢煮仕立て

蛤豆腐 春野菜
酢取り防風 木の芽

向附

天然鯛湯ぶり
大分県産針烏賊
山葵 梅酢

進肴

名残ふく白扇揚げ
ふき味噌

鮎七貫

霧翠 伊佐木 赤貝 漬け鮓
とろ 車海老 生雲丹

甘味

山椒ソルベ 翡翠の錦玉羹