



「春、色の舞」会席

令和三年 四月・五月

先付 筍と菜の花のお浸し

造り 鯛 焼真鳥賊 鮪

台の物 黒毛和牛すき鍋

白菜 青葱 玉葱 しめじ 三つ葉 焼き豆腐 桜麩

強肴 山海鮮鉄板焼 鮑 海老 黒毛和牛

インカの目覚め 茄子 アスパラ キヤベツ 玉葱 塩ボン酢

焼八寸 鱈木の芽田楽焼 小鉢 枝豆 鳥八幡巻 川海老 厚焼玉子

蒸し物 季節の茶碗蒸し

海老 筍 まながつお梅肉揚げ たらふの芽天婦羅 梅塩

揚げ物 ままかり五色和え 胡瓜 人参 錦糸玉子

水前寺海苔 青パパイヤ 針茗荷 紅立 菊花

酢の物 桜海老と筍の釜めし

食事 ※十名様以上は「釜めし」ではなく「お茶碗」でご用意いたします。

香の物 さくら漬 ゆず大根

留枕 赤だし 鰯 三つ葉 若布

水菓子 オレンジゼリー 苺 ホイップ

※季節または仕入状況により内容を変更する場合がございます。