



## 「春、風の舞」会席

令和三年 四月・五月

### 前菜

筍と菜の花のお浸し 川海老唐揚 茄子木の芽田楽

鳥八幡巻 厚焼玉子 一寸豆 三色団子

焼米烏賊山椒煮 豚ロース味噌漬

鯛松皮 間八 鮪 赤海老

### 造り

千屋牛すき鍋

白菜 青葱 玉葱 しめじ 三つ葉 桜麩 焼き豆腐

### 焼物

鯛西京焼 きゃら路 アスパラ酢漬 季節物

### 蒸し物

季節の茶碗蒸し

### 揚げ物

海老 筍 まながつお梅肉揚げ たららの芽天婦羅 梅塩

### 酢の物

ままかり五色和え 胡瓜 人参 錦糸玉子 水前寺海苔

青パイヤ 針茗荷 紅立 菊花

### 食事

桜海老と筍の釜めし

※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

### 留碗

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。



ゆのこう  
美春閣