



「春、月の舞」会席 平日不可

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

造り

焼米烏賊山椒煮 豚ロース味噌漬
特選五種盛り
鯛 中トロ 間八 焼真烏賊 赤海老

焚物

鮑と有頭海老野菜の炊き合わせ
千屋牛すき鍋

台の物

白菜 青葱 しめじ 玉葱 三つ葉 桜麩

蒸し物

茶碗蒸し

揚げ物

海老 筍 まながつお梅肉揚げ たらの芽天婦羅 梅塩
ままかり五色和え 胡瓜 人参 錦糸玉子 水前寺海苔

食事

桜海老と筍の釜めし

香の物

留碗

水菓子

さくら漬 ゆず大根
赤だし 鯛 三つ葉 若布
オレンジゼリー 苺 ホイップ ケーキ

※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。
※土曜日・休前日・GW・お盆限定のお料理です。

