

一、食前酒 若桃酒

一、前菜 蓴菜ともずくの梅肉和え
燻製香茶鴨 グリーンカール
蛸山葵漬け

一、椀物 枝豆海老つみれ椀
茗荷 錦糸玉子 オクラ

一、御造り 季節のお刺身三点盛り
大葉 小菊 紅夕テ 海鮮クリスタル

一、鍋物 海鮮漁師鍋〈生姜風味〉
白菜 水菜 ぶなしめじ 短冊大根
有頭海老 金目鯛 切り蟹 浅月

一、温物 桜海老の信田巻き
里芋六方 絹サヤ

一、洋皿 鰹のカルパッチョ〈青じそドレッシング〉
グリーンサラダ とうもろこし 輪切り茗荷
糸切り唐辛子 ブロッコリー

一、揚げ物 豚ロースの木の葉揚げ天婦羅
長茄子 ズッキーニ
ししとう 生姜山 天汁

一、香の物 大根の糨漬け 溜りらつきよう

一、御飯 富山産こしひかり

一、水菓子 姫笹団子〈柚子風味〉
スイカ

※当日の仕入等により、内容は変更となる場合がございます。