

一、食前酒 若桃酒

一、前菜

蛸の山葵漬け
鱈南蛮漬け 三色野菜
茶豆盛り

一、椀物

けんちん団子のお吸い物
彩り野菜 オクラ ひすい豆腐

一、御造り

季節のお刺身三点盛り
大葉 小菊 紅タテ 海鮮クリスタル

一、鍋物

海鮮すき鍋（京味噌仕立て）
有頭海老 渡り蟹 金目鯛
白菜 水菜 舞茸 若芽つみれ

一、温物

豚角のやわらか煮
白髪葱 結び蒟蒻

一、焼き物

シルバーの柚子味噌西京焼き
酢取り茗荷 オレンジ会敷
ベンリ笹

一、揚げ物

太刀魚の竜田揚げ
ブチトマト グリンカール
シャトーレモン しし唐 パセリ

一、香の物

ピリ辛小茄子漬け べったら漬け

一、御飯

富山産こしひかり

一、水菓子

スイカ 生ハムメロンの松葉串
パセリ

※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。

一、食前酒 山桃酒

一、前菜

青海苔こんにやく柚子味噌掛け
春菊の白和え 天いくら
甘酢もずく

一、椀物

蓴菜と冬瓜のお吸い物
錦素・きざみ柚子 三つ葉

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

合鴨と豚ロースの陶板焼き
法連草 もやし ピーマン
ぶなしめじ 黄パプリカ 胡麻しゃぶ

一、煮物

厚焼ソフト揚げのさっぱり煮
面取南瓜 亀の子茄子 絹さや

一、酢の物

天城山水のところてん
サラダ海老 赤のり 胡瓜 茗荷
洋がらし 柚子ポン酢

一、揚げ物

小河豚のあられ揚げと白根野菜
金時芋 蓮根 長芋
天汁 生姜山 しし唐

一、香の物

柚子大根 寒干し沢庵

一、御飯

富山産こしひかり

一、甘味

静岡メロン パセリ

※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。