

二〇二四年五月

懐石料理「桐」

旬彩

季節の胡麻豆腐  
ズワイ蟹ほぐし 美味出汁餡  
北海たこスモーク  
サラダオニオン セロリ浅漬け

御椀

じゃがいも摺り流し  
めばる唐揚げ  
敷小玉ねぎ アスパラ 黒胡椒

向附

三種盛り合わせ  
妻野菜一式 山葵

焼物

鯖山椒焼き  
蓬麩田楽  
山桃密煮 茗荷甘酢漬け

合肴

鱧南蛮漬け  
彩り野菜 セルフイーユ

煮物

炊き合わせ  
百合根饅頭揚げ  
鶏吉野煮 筍 葱

御食事

生姜としらすの炊き込み御飯  
香の物 留椀

デザート

フルーツ盛り合わせ  
甘味

料理内容が変更になる場合がございます。

日本料理 芝桜 料理長 畑中 英希