

二〇二四年五月

懷石料理「桜」

旬彩

季節の胡麻豆腐 美味出汁飴
つぶ貝 白瓜昆布押し 生海苔醬油

向附

二種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼八寸

鰯山椒焼き
出し巻き玉子
里芋田楽
牛八幡巻き
山桃密煮
笹巻麩
紅白はじかみ

煮物

炊き合わせ
筍饅頭 大根
楓麩 青味野菜

御食事

南魚沼産コシヒカリ
野沢菜ちりめん
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