

二〇二四年

花籠点心く桜祭りく

一の膳

猪口

桜胡麻豆腐 美味出汁餡

春キャベツ浸し 揚げしらす

独活と浅利のわさび酢味噌和え

ブロッコリー唐蜜香煎

八つ橋

鯛昆布メ小袖寿司

三色団子

鯛琥珀寄せ

造り

一種盛り 妻野菜一式 山葵

二の膳

箱盛り

煮物

筍饅頭

桜麩 青味野菜

焼物

鰯路味噌焼き

出汁巻き玉子 海老芝煮

杏子蜜煮 はじかみ

蒸物

豆乳蒸し 鶯餡

小付

彩りサラダ 桜えび 山葵ドレッシング

油物

鱈の新引き揚げ 青唐 レモン

御食事

お花見ちらし

香の物 蛤吸

デザート

本日のデザート

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