

二〇二四年三月

懷石料理「葵」

旬彩 春の山菜 帆立 車海老 土佐酢ジュレ

蛸鳥賊 独活 酢味噌掛け

御 椀 すまし仕立て

蛤真丈 露 桜麩 桜花

向 附 三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼 物 甘鯛木の芽焼き

金柑蜜煮 袱紗焼き
桜花大根甘酢漬け

合 肴 蛤酒蒸し

青味野菜 花びら百合根

煮 物 炊き合わせ

鯛吉野煮 鯛子煮
筍 若芽 青味野菜 木の芽

御食事 浅利の炊き込み御飯

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