

二〇二四年三月

懷石料理「香月」

旬彩 うるい浸し 浅利 美味出汁飴

たらの芽薄揚げ

蝦夷あわびの木の芽味噌

鯛昆布メ小袖寿司

鯛酒盗 長芋

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

小鍋 めばると春野菜の小鍋仕立て

めばる 筍 若芽 長葱

水菜 スナッパえんどう

御食事 南魚沼産コシヒカリ ちりめん山椒

香の物 留椀

デザート フルーツ盛り合わせ 甘味

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