

二〇二四年四月

懷石料理「桜」

旬彩

桜胡麻豆腐 桜えび 美味出汁飴
蜆烏賊沖漬け 白おろし

向附

二種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼八寸

鱈路味噌焼き
出汁巻き玉子
筍木の芽味噌田楽
袱紗焼き
そら豆新引き揚げ
三色団子
紅白はじかみ

煮物

炊き合わせ
筍饅頭 大根
桜麩 青味野菜

御食事

野沢菜ちりめん御飯
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