

二〇二四年四月

懷石料理「桐」

旬彩

季節の胡麻豆腐
菜の花 美味出汁餡
北海たこスモーク
サラダオニオン セロリ浅漬け

御椀

すまし仕立て
鮎並葛打ち 独活 露 木の芽

向附

三種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼物

鰯桜花焼き
そら豆密煮 袱紗焼き
桜花大根甘酢漬け

合肴

鰻薄衣揚げ
敷牛蒡唐揚げ
煎り玉鱈甲餡 ちらし三つ葉

煮物

炊き合わせ
蕪含ませ 筍旨煮 鶏吉野煮
焼目巻湯葉 桜麩 青味野菜

御食事

桜海老の炊き込み御飯
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