

二〇二四年四月

懷石料理「葵」

旬彩

海の幸と松前漬け

蝦夷あわび 車海老 帆立 いくら

蛸烏賊生姜煮 菜の花白昆布巻き

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

甘鯛木の芽焼き

そら豆蜜煮 袱紗焼き

桜花大根甘酢漬け

合肴

金目鯛道明寺蒸し

銀飴 山葵

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

桜えびの炊き込み御飯

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