

二〇二四年

祝 入学プラン

旬 彩

桜胡麻豆腐 桜えび 美味出汁餡
蛭烏賊沖漬け 白おろし

向 附

二種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼 八寸

鰯路味噌焼き
出汁巻き玉子
筍木の芽味噌田楽
海老袂紗焼き
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
梅麩 青味野菜

御食事

お祝いちらし
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