

二〇二四年五月

懷石料理「葵」

旬彩

海の幸と松前漬け

つぶ貝 車海老 帆立 いくら

刻み穴子 茄子オランダ煮

おろし大和芋 山葵

御椀

じゃがいも摺り流し

めばる唐揚げ

敷小玉ねぎ アスパラ 黒胡椒

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物

鱸若狭焼 蓬麩田楽

山桃密煮 茗荷甘酢漬け

合肴

金目鯛と水茄子の塩昆布和え

刻み大葉 白胡麻

煮物

炊き合わせ

百合根饅頭揚げ

鶏吉野煮 筍 葱

御食事

生姜としらすの炊き込み御飯

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