

二〇二四年四月

懷石料理「桜」

旬彩

桜胡麻豆腐 桜えび 美味出汁餡
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

二〇二四年四月

懷石料理「香月」

旬彩 うるい浸し 浅利 美味出汁飴

たらの芽薄衣揚げ

蝦夷あわびの木の芽味噌

鯛昆布×小袖寿司

鯛酒盗 長芋

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

杏子蜜煮 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

小鍋 めばると春野菜の小鍋仕立て

めばる 筍 若芽 長葱

水菜 スナップえんどう

御食事 南魚沼産コシヒカリ ちりめん山椒

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

二〇二四年四月

懷石料理「佳蔵」

旬彩 うるい浸し 浅利 美味出汁飴

たらの芽薄衣揚げ

蝦夷あわび木の芽味噌

鯛昆布メ小袖寿司

鯛酒盗 長芋

御 椀 すまし仕立て 鮎並葛打ち 独活 落 木の芽

向 附 三種盛り合わせ 妻野菜一式 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

合 肴 鰻薄衣揚げ 敷牛蒡唐揚げ 煎り玉鱈甲飴 ちらし三つ葉

炭火焼 和牛サーロイン 彩りサラダ 胡麻ドレッシング

割り醤油 山葵 おろしポン酢

御食事 刻み穴子御飯 茗荷 白胡麻 青葱

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