

御

献

立

昼会席

前肴

青アスパラ 帆立昆布メ 黄味酢

竹皮盛 墨烏賊 筍 木の芽味噌和へ

稚鮎つの字桜煮

笹ラッパおにぎり このわた

椀

油目葛打ち 山吹豆腐

うるい 木の芽

造り

桜鯛 削ぎ造り

鯉焼霜造り 穴子湯引き 梅紫

打胡瓜 胡瓜の葉 花丸 山葵

焼物

鱒木の芽焼

短冊丸十含ませ はじかみ

口替り

渡り蟹水かき揚げ

蟹身玉素焼き

煮物

丸茄子 煮鮑 蚕豆艶煮 木の芽

飯

新じゃが芋 蒸し雲丹 炊き込ご飯

留 赤出汁 すくい豆腐 若布 辛子

香 水茄子 胡瓜 小蕪 浅漬け

水菓子

小玉西瓜 枇杷

平成廿一年 卯月 吉日

数寄屋 金

