

お 献 立

前 菜

- 一、壺入り
 蕨胡麻白和え
- 一、サーモン彩寿司
- 一、蝦夷鮑 磯煮
- 一、空豆 石垣寄せ

お造り

- 鮪 さより
- 黒烏賊
- 芽物いろいろ クレソン
- 山葵 土佐醤油

お 椀

- 新じゃが擂り流し
- 剥き浅利
- シブレット

中 皿

- むぎ烏賊と九条葱
- 青実山椒スープ煮
- うるい 京揚げ
- 干し海老

凌 ぎ

- 煮穴子 五目寿司飯
- 松前がり
- 吉野吹雪 つめだれ

強 肴

- 赤目春
- 揚げ豆腐
- 筍 路 木の芽
- 吉野吹雪

留 肴 蛤目巻

- 薄衣揚げ
- 佐島若芽 ミニアスパラ
- 檸檬 生醤油

食 事

- 冷やし蕎麦
- とろろめかぶ
- 炒め長葱 麺つゆ

デザート グレープフルーツ

ワインゼリー掛け