

御献立

猪口 長芋羹 蛸旨煮 山葵餡 花穂紫蘇
八寸 蛸の子 小茄子翡翠煮 玉子味噌漬け
花付胡瓜・ひしお味噌 太刀魚南蛮漬け
枝豆 烏賊酒盜焼き 川海老艶煮
アスパラと浅利の辛子黄味酢和え
向付一 明石天然鯛 縞鱈 ポン酢ゼリー 黄萐 山葵
一 鱧落とし 花穂紫蘇 梅肉醬油
蓋物 穴子飛龍頭 京隠元 木の芽 木の芽餡
中猪口 アカモク オクラ とびこ 胡瓜 花穂紫蘇
焼物一 鮎塩焼き 蓼酢
一 白ズイキ 青柚子
冷し鉢 スッポン煮凝り 海老 胡瓜 葱 露生姜
強肴 甘鯛七宝蒸し 焼茄子 冬瓜 干し貝柱
豆腐 隠元 クコの実 松の実 生姜
御飯 新生姜御飯 三つ葉
留椀 新玉葱播り流し 小玉葱 赤万願寺唐辛子 七味
水物 黒蜜のアイスクリーム フルーツみつ豆