

《三 蔵 和 膳》 初夏の御献立

五品と釜炊き御飯……三五〇〇円税サ別
〔料亭の昼食を美麗美味に〕

向 附 菖蒲蓬結い

初鰹焼き霜 甘夏蜜柑

御 菜 炭火七厘炙り

刻み新玉葱 茗荷

鱧ゆかり干し

ちり酢

赤海老味醂干し

金時はじかみ 結い笹

彩々の組肴 麦穂 紅葉

進 肴

じゆんさい加減酢

桜海老と白魚の搔き揚

叩き睦蓮根 梅肉

三つ葉 行者大蒜

海老 胡瓜 黄金烏賊 串

檸檬 雪塩

きんぴら牛蒡 葱浅蛸

若鮎うろこ揚 蓼そうす

湯葉巻き衣揚げ

釜炊き御飯と

蛸はんぺん磯部焼き

熱々出汁巻玉子

なんば豆腐 螢烏賊

枝 豆 御飯

とろみ露

唐黍 焼鱧 かもじ大葉

煮物椀 蟹濃餅仕立て

味噌椀 田舎味噌仕立て

鯛白子茶巾

なめこ 松山揚

香の物 五種

白芋茎 鮑青瓜

食 後

綾女人参 矢車蓮根

水菓子 氷菓 練菓子 等

隠元豆