

桜花・春暖
御献立

前八寸 桜の枝

栄螺の諸味噌ちいず和合

巻海老酒汐漬け

烏骨鶏煮玉子 きゃびあ

桜胡麻豆腐 蛭烏賊

木の芽味噌 先輪ごごみ

菜の花じゅれ掛け 鈎蕨

蚕豆塩蒸し

葉桜巻物相飯 しらす沢庵

造 里 白木箱

本日 の 三種盛り

雪の下 緩うるい

紅くる大根他

あしらい一式

芽物 山葵 土佐醤油

温 物

牛舌とまと煮込み

パイ包み

新馬鈴薯 小玉葱 ミニとまと

焼 物 南天

温石焼き

筍 眼張る 落東寺巻

赤海老うに焼き

進 肴 小鍋焜炉

桜鯛 しゃぶ々

水菜 針牛蒡

赤播椒 松山揚げ

釜炊き御飯

さくら御飯

うすい豌豆 ずわい蟹

味噌椀 香の物

水 物

あいす 最中 わらび餅

仕入の都合により

内容が変わる場合がございます。

料亭 ったも 総料理長 山口孝朋