

旬 味 彩 菜

〈初夏薰風の御献立〉

鮪のたれ卸し

又は白身魚梅胡椒醬油

蝦蛄塩茹で 富山蛭烏賊

花丸胡瓜 加減酢じゆれ

烏骨鶏出汁巻玉子

若鮎塩焼き

五月鱒漬け焼き

蟹ころっけ とまと酢

柏葉包み若草道明寺蒸し

粽 餅

巻海老酒汐煮

結び湯葉雲丹焼き

串刺し

みつせ鶏 煮染め鶉玉子

干瓢結び落含ませ

新馬鈴薯煮

桑名産竹の子

鰈の美味煮

海老芋昆布巻き

あすばら塩水漬

こごみ素揚げ

赤茄子

ぜんまい信田巻き

蚕豆磯部揚げ

焼き目桜海老真丈

〈季節の炊き込み御飯〉

鯛と竹の子御飯

桜海老と蕨の御飯

浅蛸とうるい御飯

ずわい蟹と湯葉御飯

海老塩天ばら御飯

綾女花 紅葉 南天