

【お献立】

食前酒 梅酒

前菜 上段 敷台玉子 化粧一寸豆

長芋三色団子

桜花新小芋 鮎有馬煮

中段 鱧鱒蟹身春香蒸し

新ピース豆 蒸雲丹

花びら百合根 銀あん

蛭烏賊たまり漬け 賽の目生姜

筍若草真薯 浅草玉子

野蒜ボンボリまぶし

八幡穴子新茶焼

下段 蛸小豆煮 新筍 桜麩 色出し露

小盆 (椀盛) 蛤裏白どんこ 海老黄味衣

若布豆腐 春風大根 土筆

ちりめん芽吹巻 小桜大根

桜鯛昆布×絹多寿司 色出し明姜

日光南蛮漬 鷹の爪

造里 縮鯛 鱒焼霜

剣先烏賊素麺 水雲 ベルローズ

台の物 小蛤酒蒸しタジン鍋

結び昆布 若布 軸三ツ葉

蓋物 甘鯛羽二重蒸し

蓮芋 鍵わらび いくら

花びら麩 穂じそ 鶯あん

揚物 活穴子有花利揚

桜海老コロッケ 松葉人参

海老・アスパラ年輪揚

スナップエンドウ 梨割レモン

大葉塩 若布塩

止肴 鰻蒲焼

お食事 御飯 赤出汁 香の物

水菓子 桜花プリン

苺 メロン ケーキ

令和七年三月

浜名湖館山寺 山水館欣龍

調理長 田中幹夫