

令和七年 四月十八日 (金)
春のミニ会席膳

祝肴

鯛真子旨煮

ぜんまいの胡桃和え
海老筍木の芽味噌
上州牛八丁味噌漬け

蒸し物

桜鯛道明寺蒸し

雲丹豆腐添え

造里

まぐろ三種食べ比べ
(中とろ・かじき・

びんちよう)

菜の花の昆布締め

食事

筍稲荷

汁

白海老かき揚げ

稲庭うどん

水菓子

ベリーのトライフル

献立作成 鶴尾順次