

おしながき

令和六年 皐月

先附 白芋茎と蘆筍 置鱒

キャビアのせ胡麻クリーム掛け

組肴 葵和え 蓴才酢

村雨玉子 矢羽根新蓮根 達磨豆

海老芝煮 合鴨 谷中生姜

菖蒲百合根

椀盛り 鱧葛叩き

エリンギ 管牛蒡 青梗菜 花柚子

御造里 本マグロと水揚げ盛り合わせ

強肴 国産牛ロース塩麴焼き

油物 活き鮎天婦羅 季節野菜

留肴 初かつおサラダ風

食事 桜海老おこわ

留椀

香の物

甘味 無花果コンポート

水菓子 盛り合わせ

徳川慶喜公屋敷跡

浮月楼