

おしながき

令和七年 弥生

先附 筍と浅利の木の芽和え

組肴 桜海老あちら和え

汲み上げ湯葉 海老芝煮

玉子かすてら 飯蛸桜煮 白身玄米

天豆蜜煮 花卉百合根

椀盛り 富士宮鱒柚香焼 白味噌仕立て

玉子豆腐 露 ちらし木の芽

造里 二種盛り

炊合せ 国産豚ほうじ茶煮

ペコロス プチヴェール

紅スプラウト

留肴 平貝辛子酢味噌掛け

食事 地鶏と筍の御飯

デザート 黒胡麻ババロア

徳川慶喜公屋敷跡

浮月楼