

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 本まぐろと鮮魚盛り合わせ

油物 桜海老かき揚げ レモン

強肴 国産牛フィレ肉塩麴焼き

留肴 平貝辛子酢味噌掛け

食事 地魚にぎり寿司

デザート 黒胡麻ババロア

水菓子 季節のフルーツ

徳川慶喜公屋敷跡

浮月楼