

おしながき

令和七年 弥生

先附

平貝と竜鬚菜の黄身ヨーグルト掛け
キャビアのせ

組肴

桜海老あちら和え
筍と浅利の木の芽和え
玉子かすてら 巻海老芝煮
蛸桜煮 天豆蜜煮 花卉百合根

造里

朝どれ白身盛り合わせ

御椀替り

興津鯛骨蒸し

替り鉢

活き鮑磯焼

強肴

和牛サーロイン香味焼き
粒マスタード添え 季節野菜

食事

本まぐろと釜炊き御飯

留椀

香の物

水菓子

季節フルーツ盛り合わせ