

おしながき

令和七年 卯月

先附

青芋と竜鬚菜辛子浸し
胡麻クリームかけ

組肴

粽寿司 桜花豆腐 木の葉生姜
順才酢 鶏諸味噌焼き
裏白椎茸 丸十拇尾煮
吟醸チーズ 天豆五色揚げ

造里

本まぐろと鮮魚盛り合わせ

凌ぎ

フォアグラ羽二重蒸し
生海胆 本山葵 鼈甲庵

焼物

富士宮レインボー味噌柚庵
銀鱈西京焼き 擬製豆腐田楽

強肴

国産牛ステーキと山菜天婦羅

留肴

油目南蛮漬け

食事

桜海老御飯

留椀

香の物

デザート

ほうじ茶プリン

水菓子

徳川慶喜公屋敷跡

浮月楼