おしながき

令和七年 卯月

先附

青芋と竜髭菜辛子浸し
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 遠山鮑
丸十拇尾煮 吟醸チーズ 達磨天豆

椀盛

鱸温麺 冬菇椎茸 錦糸玉子
木の芽

造里

朝どれ鮮魚盛り合わせ

替り鉢

活き鮑ソテー

油物

岡部筍木の芽揚げ

強肴

和牛フィレステーキ
フォアグラ添え

食事

桜海老かき揚げ
釜炊き御飯

留椀

香の物

水菓子
甘味

季節フルーツ盛り合わせ
ほうじ茶プリン

徳川慶喜公屋敷跡

浮月楼