

卯月

先付

白魚菜種合え

前菜

蛤木の芽田楽

巻チーズ焼き

穴子寿し

芹胡麻浸し

造り

鮪長手作り

金目鯛皮霜作り

槍烏賊細作り

甘海老

帆立貝

鍋物

春子鯛しゃぶしゃぶ

焼物

あら味噌漬

蓋物

焚き合わせ

油物

海老糲薯

新挽揚げ

香梅塩

酢の物

べさより

土佐酢

椀

青さ糲薯

水菓子

いちご

料理長 加藤 孝紀

仕入れ等により内容が変わる事があります。