

御献立

春風の宴

先食前酒

梅酒
百合根クリーム合え

巻き海老 菜の花

蓮豆腐 白魚黄身揚げ

州侯軍鶏 山葵合え

粉節大根 空豆

御梅

若竹豆腐針人參

御造り

旬の魚三種 妻一式

焼八寸

筍木の芽焼

赤目張口トスト

黄ニラ蛤 酢味噌

稚鮎唐揚げ たらこの芽

煮物

桜大根合ませ

軍鶏団子新じゃが

梅人參 天香の景

進肴

牛フイレ山椒焼

ほうれん草椎茸炒め

揚げ長芋 エリンギ茸

笹打ち葱

酢物

蟹様鱒野菜浸し

黒酢ドレッシング

御食事

筍御飯 浅利時雨煮

止の物

会津こずゆ 三つ景

水菓子

三種類

水菓子

胡麻ムース

旬の果物

烹飪 料理長 鈴木義男

日本料理長

鈴木義男

