

夢見月会席

- 一 食前酒 香母酢ワイン
- 一 先付 うすい豆のゼリー寄せと春野菜 木の芽ソース
新筍 蚕豆 土筆 うるい マイクロトマト
- 一 前菜 鯛の子桜花寄せ 蓮松風 菜の花と螢烏賊 蝶々丸十
小柱三色串 ビース豆腐 たらの芽合鴨小袖巻き
- 一 御造里 天然桜鯛 鯛皮煮凝り 桜大根 妻一式
- 一 炊合せ 奥豊後豚大和煮
春大根 ロマネスクカリフラワー 桜人参 九条葱
- 一 焼物 千両茄子と平貝の伝法焼き
- 一 合肴 大分牛ローズマリリー蒸し
エリンギ 豆腐 陸蓮根 ヤングコーン
イエローズツッキーニ 桜麩
- 一 揚物 白魚道明寺揚げ
落の莖 野蒜 屈の米粉揚げ
- 一 酢物 白木耳土佐酢寄せ
花蓮根 蝦蛄 蛤の青梅ソース掛け
- 一 食事 筍と地鶏御飯
- 一 留挽 桜新丈の御吸い物 蓴菜 手鞠麩
- 一 香物 葉山葵佃煮 小松菜
- 一 デザート 桜レアケーキ キュウイ
ラズベリーソース



料理長 藤原 弘二

