

弥生の夜席御献立

先附

引き立て
一番出汁

揚物

桜えびと
山菜揚げ

前菜

一 黄金チルドス
一 京しろ菜浸し
一 鮎柔らか煮
一 稚站唐揚げ
一本日の巻巻き巻

強肴

和牛とも肉
ローストビロウ
新玉葱、春まきベタ
旨出汁あん

御碗

銚子すり
蛤真丈
どんこ、わらび

御食事

お好みで
本日の雑炊
季節の釜飯
田舎風むり蕎麦

刺身

本日一番魚
三種盛り
あしらい色々

水菜子

よさぎ、葛もち
他

焼物

紙焼き
海鮮じいさん焼
菊菜花、海老
柚子

令和六年三月吉日

懐食みちば

一の谷浩司

上様

都合により料理内容が
変わる場合がございます