

2024 皐月

季節お重

5830円

特選米沢牛お重

7150円

先付 長芋羹

蒸し雲丹

山葵 三つ葉

美味出汁

先付 長芋羹

蒸し雲丹

山葵 三つ葉

美味出汁

吸物 蓮芋湯葉巻き

金目鯛

木の芽

吸物 蓮芋湯葉巻き

金目鯛

木の芽

造里 本日の二種盛り
あしらい一式

造里 本日の二種盛り
あしらい一式

炊合 丸茄子オランダ煮

蓬麩

南瓜 人参

振り柚子

炊合 丸茄子オランダ煮

蓬麩

南瓜 人参

振り柚子

お重

上段 根三つ葉と

桜海老のお浸し

ズッキーニと椎茸の

ピスタチオ和え

玉蜀黍カステラ

白身の笹寿司

海老芝煮

蒟蒻辛煮

お多福豆

若桃蜜煮

稚鮎白扇揚げ

ヤングコーン

新茶天婦羅

エリンギ

青唐

お重

上段 季節の焼魚

根三つ葉と

桜海老のお浸し

ズッキーニと椎茸の

ピスタチオ和え

玉蜀黍カステラ

白身の笹寿司

海老芝煮

蒟蒻辛煮

お多福豆

若桃蜜煮

稚鮎白扇揚げ

ヤングコーン

新茶天婦羅

エリンギ

青唐

下段 季節の焼き魚

下段 米沢牛炭火焼

サラダ

食事 季節の炊込ご飯

溜 椀 赤出汁

食事 季節の炊込ご飯

香の物 盛合わせ

溜 椀 赤出汁

甘味 おたのしみ

香の物 盛合わせ

甘味 おたのしみ