

御献立

先付け

相並とアスパラの南蛮漬け
千打ち野菜

初夏の野菜

水茄子 胡瓜 オクラ 蓴菜 トマト
諸味噌とアマニ油の付けダレ

お造り

初鯉の叩き
七味唐辛子フレーバージン

焼き物

焼き筍と本鱒の木の芽焼き
枝豆の浸し 蓮根アチャラ漬け 酢取り茗荷

肉料理

独活の和牛巻き 利休焼き
焼き空豆 香草

揚げ物

稚鮎の唐揚げと山菜天婦羅
山椒塩

食事

合鴨と九条葱のまぜ蕎麦
または
握り寿司三貫

水菓子

さくらんぼと青梅の
ウェスティンフレーバーゼリー



令和四年 皐月
日本料理 舞