

弥生 御献立

女鹿平温泉クヴェーレ吉和

日本料理 東山

食前酒 酒粕梅酒

箸 柴 柚子の香白魚 木の芽

前菜 海煮酒煮 菜の花辛子和え  
山椒ちりめん湯葉

菱流し 梅花百合根包み

御造り 鯛湯霜造り 甘海老

吉和山葵 妻一丈

椀物 白子豆腐

落 桜の花

凌ぎ 落味噌飯蒸し

木の芽

焼物 鱈西京焼

佃煮 菜地神

煮物 甘鯛桜蒸し

冬筍 蝶湯葉

揚物 桜海老と筍のかき揚げ

青唐 檸檬 塩

酢物 鶏生ハム風たたき

胡瓜 薬味 ポン酢

食事

白飯 (吉和米を女鹿平名水にて)

香の物

止 椀 九条葱つくね天 味噌汁

葱 七味

菓子 桜クリーム大福 桜の葉

千秋楽 山崎 隆弘

※凌ぎには地元吉和米を使用しています。