

御 献 立

女鹿平温泉クヴェーレ吉和

日本料理 東 山

食前酒

桜梅酒

箸 染

菜の花和え物 花びら百合根

前 菜

若桃三色チーズ

海老酒煮 冬筍有馬煮

鶏三色巻 一寸豆

御造り

鯛 針魚

吉和山葵 妻一式

椀 物

桜海老と菜の花のやわらか真蒸

菜の花 桜蒲鉾 柚子

凌 ぎ

揚げじゃこ飯蒸し 木の芽

焼 物

目張木の芽味噌焼

佃煮 はじかみ

煮 物

桜花葛掛け饅頭

刻絹さや

揚 物

桜海老と筍 田芹のかき揚げ

天つゆ

酢 物

赤貝の饅膾 防風

食 事

白 飯 (吉和米を女鹿平名水にて)

香の物

止 椀

若筍白子つみれ赤出汁

三つ葉 山椒

菓 子

桜大福

千秋楽

山崎 隆弘

※飯蒸しには吉和米を使用しています。