

平成三十年 三月

あずみ野膳

先付 菜の花豆腐 土筆 大和芋

花びら百合根 美味出汁餡 生姜

山菜酢味噌和え 竹の子

山独活 蕨 新玉葱

椀盛 椎茸真丈若布椀

うるい 桜人参 木の芽

造り 桜鯛 まぐろ あしらひ

凌ぎ 鳥そぼろおこわ 錦糸玉子

あられ人参 新生姜甘酢漬け 三つ葉

焼物 サーモンの裕庵焼き 青菜酢浸し 鰹節

揚物 めごち新挽き揚げ 新馬鈴薯 紅塩 レモン

食事 手打ち蕎麦 薬味 つゆ

水菓子 フルーツゼリー寄せ

チアシード 桜ソース添え ミント

\*仕入の都合により献立が変わる場合がございます