

おしながき

平成二十六年 春会席

三月〜五月

1053 Kc a i

一 食前酒 果 実 酒

雑米蒸し

あとだし

一 先 付

蕎麦米 鶏団子 海老  
銀杏 ベっ甲飴

若竹蕎麦

一 煮物替

茶そば 筍 ワカメ  
とろろ昆布 洗い葱

旬の盛り込み

旨出汁

一 前 菜

ホタルイカ酢味噌  
筍 小芋田楽 旬豆腐  
魚子旨煮 菜の花 等

蒸籠蒸し

一 蒸 物

豚ロース(西尾) 鱈  
海老 えのき茸 水菜  
椎茸 胡麻タレ

一 お造り

鮪 小角  
鮪小角 鯛重ね盛り  
あしらえ一式

一 揚 物

春の天婦羅  
タラの芽 ふきのとう  
こごみ ひめ竹 等  
抹茶塩にて

三河牛陶板焼

一 台 物

牛ロース(三河) 玉葱  
ズッキーニ もろこし  
卸ポン酢

一 止 椀

味噌汁

一 御飯物

白御飯 秋田こまち(愛知県産)

一 凌 ぎ

彩りサラダ  
サーモン 甘エビ  
彩り野菜  
和風ドレッシング

一 香の物 漬 物 二種

一 水菓子 季節のデザート

ア イ シ ン 健 康 保 険 組 合

三 ケ 根 山 荘 合  
料理長 杉浦 一平