

おしながき

平成二十七年 春会席

三月〜五月

997 Kc a i

一 食前酒果実酒

鶏道明寺銀餡掛け

あとだし

一 先付

菜の花

一 蓋物

鱒信州蒸し

オクラ 旨味餡

盛合せ五品

旬豆腐 梅貝

一 前菜

焼サーモン田楽

置鯛 和物

等

一 蒸物

三河牛蒸籠蒸し

もやし キャベツ

ヤングコーン

ズッキーニ 胡麻ダレ

二種盛り

一 お造り

鮪角造り 寒八重ね

あしらい一式

一 揚物

山菜天婦羅

海老 筍 春山菜

却し 天出汁

一 鍋物

穴子柳川風鍋

笹垣牛蒡 細葱

三つ葉 溶玉子

一 止 椀味噌汁

一 御飯物

白御飯 秋田こまち（愛知県産）

一 凌ぎ若竹煮

筍 若芽 木の芽

一 香の物漬物 二種

一 水菓子 水物 季節の果物

ア イ シ ン 健 康 保 険 組 合

三 ケ 根 山 荘  
料理長 杉浦 一平