

一、食前酒

一、前菜

蕨煮浸し
ウルイと帆立のお浸し
黒胡麻豆腐
合鴨スモーク
海老旨煮
焼き枝豆
鯛南蛮漬け

一、椀物替わり

春の土瓶蒸し
クレソン、独活、人参
和牛スライス、桜麩

一、造里

季節の鮮魚

一、台の物

鮎酒蒸し

一、煮物

筍磯辺銘
焼豆腐、金目鯛、菜の花

一、浜の湯名物

金目鯛姿煮
隠元豆、里芋

一、箸休め

冷製グリーンポタージュ

一、食事

鶏そぼろ釜飯
人参、榎茸、油揚げ、三つ葉

一、香の物

三点盛り

一、止椀

赤出し仕立て
和布蕨、巻麩

一、デザート

桜プリン
苺、キウイ