

令和4年度 ～うらら香～
春の膳（スタンダード）

前八寸（籠盛り）

ホワイトアスパラ寄せ

鱒菜種焼 筍雲丹焼 芽きゃべつ帆立、落味噌ソース
蛍烏賊マスタード味噌 海老新庄 合鴨蔵利久 花卉百合根

お吸い物

鮎魚女、鶯仕立て

お造り

本日のお造り盛り合わせ

（本鮪 鯛重ね 帆立竹紙巻き 牡丹海老）芽物彩々

鍋物

鯛しゃぶしゃぶ

薬味 ぽん酢

蓋物

北明かり饅頭、青さ餡

強肴

白魚磯辺揚げと季節の野菜天ぷら

桜香塩 酢橘

お食事

鯛の炊き込みご飯

止椀

赤だし仕立て（帆立稚貝）

香の物

三種盛り

甘味

本日の盛り合わせ

※仕入れ状況などの理由で内容が変更となる場合がございますので、予めご了承願います