

令和8年度  
うらら香(翠嶺) ～春の膳～

前 菜

ホワイトアスパラのムース  
桜鱒木の芽焼き 合鴨の生ハム寿し  
飯蛸旨煮 鶯カステラ 京落と蟹の錦糸巻き 花卉百合根

御吸い物

鮑の若竹仕立て

お造り

本日のお造り

お凌ぎ

道産蝦蛄、黄味水仙巻き

鍋 物

白老産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

強 肴

菊菜万頭おかき揚げ 螢烏賊磯辺揚げ

お食事

桜海老と筍の釜飯

止 椀

赤だし仕立て

香の物

三種盛り

甘 味

桜アイス あまおうのムース 苺ブラウニー