

四季会席 和、四季旬菜。プラン

前菜 前菜春陽 ブリオッシュユ

造里 本日の三種 春豆

台の物 春菜鍋、鶏出汁仕立て

強肴 白魚若竹サラダ 梅だれ

温物 豚角煮茶碗蒸しのずんだ山掛け

焼き物 旬魚の炙り焼き 昆布割醤油 鉢前

御飯物 讃岐おいで米 小豆島あま海苔

留椀 浅利の清汁

香の物 セロリ漬け 土筆煮

デザート 和菓子とスイーツサラダ 莓

食後のお飲み物 コーヒー又は紅茶