

3月お品書き

黒胡麻豆腐  
うすい  
鰻梅たたき

八寸

わらび白和え  
海老蓬麩  
黒豆数の子  
土筆  
海月柚子味噌和え  
茗荷  
鯛養老焼  
豆腐木ノ芽田楽  
いちご釜黄身酢  
桜花長芋明太射込  
三色串刺し  
ぶり子煮凍り  
菜の花山吹き和え

吸物

清水仕立  
蛤真丈  
筍わらび  
花びら独活  
桜花木ノ芽

造り

新鮮七種盛り  
他あしらい

煮物

鯖桜蒸し  
フオアグラ  
こごみ一寸豆  
くこの実 山葵餡

焼物

銀鱈りんご焼  
ローストビーフ筍寿司  
プチトマト射込サラダ  
万願寺油焼  
揚げさつま芋

温物

和牛しゃぶ鍋  
野菜一式

酢物

蛍烏賊 蛸  
酢味噌  
胡瓜 若布 葱

留椀

蜆赤出汁 山椒

御飯

鯛飯

果物

わらび餅  
果物五種

数寄の宿 野鶴亭  
料理長 加藤 浩之