

4月お品書き

先付 鱈桜蒸し
山葵餡

八寸 鯛白子豆腐

姫竹 分葱 くこの実

割ポン酢

わらび白和え

つくし 花百合根

烏賊沖漬養老

占地 おくら

鯛小袖寿し

いちご釜

空豆 帆立

筍木ノ芽田楽

桜花長芋 いくら射込

三色串刺し

吸物

清水仕立

浅利真丈

白魚 鍵わらび

うるい 木の芽

造り

新鮮七種盛り

あしらい一式

蓋物

鯛の子旨煮

筍 長芋 菜の花 独活

木ノ芽餡

焼物

さくら鱒袖香焼

ほんびなすぼんぼり焼

プチトマト甘酢漬

こごみ素揚げ

さつま芋レモン漬

温物

黒毛和牛しゃぶ鍋

薬味 ポン酢

酢物

とり貝 貝柱 酢味噌

胡瓜 若布

留椀

赤出汁

御飯

鯛焚き込み土鍋

果物

よもぎプリン

果物五種

数寄の宿 野鶴亭

料理長 加藤 浩之