

春のお品書き スタンダード料理

先付

鯛白子小茶碗蒸し  
あおさ餡  
梅肉  
わらび姫竹利久和え  
鴨ロース 春椎茸  
みぶな

吸物

清水仕立  
海老真丈  
蓬麩 大根  
桜海老 うぐいす菜  
柚子

造り

新鮮五種盛り  
他あしらい

焼き合せ

さつま赤どり始部煮  
海老芋 筍  
独活 若布  
空豆 木ノ芽餡

焼八寸

桜鱒若狭焼  
和牛ロースト八幡巻  
白魚桜揚げ  
苺釜黄身酢  
菜の花山吹き和え  
昆布メ雪洞  
手網寿し  
三色串刺し  
プチトマト黒胡麻

温物

和牛しゃぶしゃぶ鍋  
他野菜

酢物

春鱈焼霜  
いろどり野菜  
防風 すだち  
割酢

留 椀

赤出汁  
滑子 豆腐  
葱 山椒

御 飯

筍ほたるいか土鍋御飯

水 物

シフォンケーキ  
果物三種

数寄の宿 野鶴亭  
料理長 加藤 浩之