

春待ち会席

小春日より 桃の花

一、小鉢盛り

鱧子 和え

新筍・帆立・海老

蚕豆・こんにゃく

天・木の目・花片

一、吸物

若竹 椀

桜麩・蛤

一、造り

春野菜 巻

沖平目

菜花・わらび・新筍

薬味・ポン酢 正油

茗荷 酢取り

一、箸休め

赤白手まり

寿し

鮭・鱧・ゆかり

一、焼物 八寸

梅花 長芋 梅煮

京路 煎り 雲丹

銀鱈 西京 素焼

烏賊 わらび 手

矢中・花片

一、蒸し物

甘鯛 桜むし

湿地・百合 根

練りみそ・桜葉

道明寺 吉野 あん

ふり 柚

一、甘味

甘酒 仕立

三色 あられ

