

弥生 お献立

令和五年三月吉日

つるや

食前酒

白加賀梅の梅酒

螢鳥賊 新若布 うるい 独活

木の芽味噌旨出汁 花卉百合根

焼き穴子木の芽寿司 一寸豆花揚げ

福井県産梅貝旨煮 菜の花真丈

右近の橘 鶏玉 煎り唐玉

左近の桜 酒盗チーズ キャビア

青桃ゼリー寄せ

蛤吸い仕立て

蛤真丈 ごとみ 桜花麩 木の芽

季節の鮮魚 五種盛り

長野県産本山葵 あしらひ一式

金沢 直源醤油

選べる逸品

以下の二品の中からお好みの一品をお選びください

① 桜鯛ホワイト醤油

菜の花 芽キャベツ 越のルビー 牛蒡煎餅

② 黒毛和牛雲丹出汁しゃぶ小鍋

野菜

揚げ物

山菜天麩羅

竹の子 落の臺 たららの芽 土筆

ライム 桜塩

ご飯 芦原産コシヒカリ

農事組合法人 グリーンファーム角屋さん

お漬物 落味噌 大根糠漬け 赤かぶ漬け

留挽 赤出汁仕立て

蓬麩 岩海苔 三つ葉

水菓子

パンナコッタ 抹茶クリーム

あまおう苺 杏子ソース ミント

料理長 今谷 亨