

御献立

食前酒

果実酒

先付

鮑サラダ

野菜色々

梅ドレッシング

先付

海鞘とみずの水物

針生姜

先付

時の小鉢

膳菜

鰻有馬煮

鶏の胸肉昆布蒸し

杭牛蒡

蝶々天豆

カリフラワー酢

お椀

毒煮

雲丹、鮑、三ツ葉

お造り

特魚

あしらい一式

焼肴

帆立貝焼味噌

煮合せ

春の練りこみ

替り鉢

津軽の烏賊メンチ

屈み、酢橘

素塩

留肴

鮎蓼の葉酢浸し

茗荷、独活、青味

食事

津軽のいなり寿司

汁

けの汁

香の物

各種

水菜子

林檎

甘味

おうす