

御献立

食前酒

果実酒

先付

河豚煮凍り

刺ポン酢

先付

甘鯛湯葉揚げ

芥餡かけ

先付

時の小鉢

膳菜

津軽鴨

博多干柿

蕾み露の臺揚げ

独活香梅漬け

抹茶黒豆

お椀

茶煮

雲丹、鮑、三ツ葉

お造り

時魚

あしらい一式

焼肴

帆立貝焼味噌

煮合せ

津軽の練りこみ

替り鉢

津軽の烏賊メンチ

露の唐

香り塩

留肴

海老、蓮根酢メ

焼霜帆立、数の子

青味、土佐酢

食事

津軽のいなり寿司

香の物

各種

汁

けの汁

水菜子

林檎

甘味

おうす