

御献立

食前酒

果実酒

先付

帆立素麺 揚げ子

桜海老

旨出汁

先付

ト口湯葉

雲丹、山葵、冷し餡

小鉢

時の小鉢

膳菜

栄螺

細魚若狭焼

丸十レモン煮

薯蕷青梅もどき

杭牛蒡

沢蟹

お椀

苺煮

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

春の練りこみ

お浸ぎ

津軽の稲荷ずし

けの汁

替り鉢

津軽の烏賊メンチ

花若荷、青唐

レモン、抹茶塩

留肴

水貝

鮑、若布、胡瓜

ラレシ、針生姜、加減酢

食事

冷し蕎麦

薬味

香の物

各種

水菓子

林檎

甘味

おうす