

勢夏 お献立

先付け 玉蜀黍豆腐

前菜 汲上げ湯葉 枝豆白玉 床節西京焼 鮪赤ワイン煮
蟹絹田巻地鮎南蛮漬

造里 鮪、生雪円、平目 馬刺

吸物 帆立進文 新順才 酢立

煮物 升大根 海老黄味煮 長芋 南瓜
人参 絹さや 木の芽

台の物 鱧の一口天ぷら 青身

焼物 甘鯛若狭焼 いさき麴焼き ほうずき玉子

洋皿 和牛フィレ肉のあぶり焼

食事 釜炊きご飯

汁 赤出汁 なめ茸 庄内麩

香の物 三種盛り

水菓子 白桃すり流し 紫芋ぎゅうひ巻き