

「お献立」

食前酒 梅 酒

前 菜 上 段 若草真薯 桜花小芋

長芋三色団子

錦玉子 化粧一寸豆

八幡穴子新茶焼

春子有馬煮 わらび烏賊

小角かすてら

下 段 堂烏賊たまり漬け 賽の目生姜

蛸小豆煮 桜麩 露

鰻鰯・筍春香蒸し

蒸雲丹 ピース豆 銀あん

花びら百合根

小 盆 (椀盛) 蛤裏白どんこ 海老黄味衣

若布豆腐 春風大根 土筆

のど黒昆布メ絹多寿司

ちりめん芽吹巻 色出し明姜

新筍 独活 あぶり鹿の子烏賊 もろ胡

敷木の芽味噌

造 里 鮪 太刀魚焼霜 鯛

舞阪生しらす 生姜

軸山葵 紅芯大根

梅素麺ゼリー寄せ

台の物 小蛤タジン鍋

若布 軸三ツ葉 結び昆布

蓋 物 甘鯛羽二重蒸し

新筍 鍵わらび

花びら麩 いくら ミント葉

薄鶯あん

揚 物 活メ穴子有花利揚

アスパラ・海老文化揚

桜海老コロッケ スナッペンエンドウ

水玉人参 梨割レモン

若布塩 香梅塩

止 肴 鰻蒲焼

お食事 御飯 赤出汁 香の物

水菓子 桜花プリン

メロン オレンジ ケーキ

令和八年三月

浜名湖館山寺 山水館欣龍

調理長 田中幹夫