

「鮎づくし」

二二、〇〇〇円
二三、〇〇〇円

先付 鮎煎餅 胡麻豆腐

新じゅん菜 花穂紫蘇

美味出汁 振り柚子

前菜 鱧棒寿司 酢橘釜

烏賊うるか 和え 恵比寿

とうもろこし 真丈

片葉胡麻 和え

御椀 白味噌仕立て

焼き鮎姿

笹牛蒡 翡翠茄子

蓼庵

御造り 鮎背越し

白身魚 昆布メ 大梅貝

蛇籠胡瓜 辛子酢味噌

揚物 唐揚げ 活鮎 活鮎

網白板 昆布 蓮根煎餅

天豆 能登揚げ 浜塩

焼物 活鮎焜炉焼

木の葉生姜 蓼酢

炊合せ 治部煮 鴨口ー煮

蓬麩 小松菜 山葵

御食事 土鍋炊き鮎御飯

小吸い物 香の物

水菓子 氷室すいか

令和八年皐月吉日 日本橋浅田