

お献立て

食前 酒自家製梅の香酒

箸付 春キャベツの冷菜

椀盛 桜豆腐とかぶの清汁
舞茸の手毬麩

造里 鮪と旬の鮮魚
妻いろいろ・山葵

口替り 蓬豆腐・菜の花の浸し
三色団子・鱈の田楽

炊合せ 卷湯葉と筍の炊合せ

強肴(源泉せいろ蒸し)

上州牛ロースト
もち豚角煮赤みそ仕立
赤城鶏・春野菜色々

留鉢 蚕豆とつくしアボカドソース掛

食事 鯛茶漬け・香の物
群馬県産(こしひかり使用)

水菓子 季節のフルーツ

鯛茶漬けの美味しいお召し上がり方

- 一. ごまだれでそのまま食べる
- 一. 薬味を加えて食べる
- 一. 出汁でお茶漬けにして食べる