

お献立

食前酒

自家製梅の香酒

箸付

春キャベツの冷菜  
蚕豆とつくしアボカドソース掛

椀盛

桜豆腐と海老しん薯の清汁  
舞茸・生麩

造里

鮪と旬の鮮魚  
妻いろいろ・山葵

口替り

鯖の照焼・蓬豆腐  
三色団子・浅月葱の饅

炊合せ

巻湯葉・筍・ふき

台の物

和牛ロースと上州もち豚 源泉蒸し

揚物

茄子と蓮根の揚出し  
ズッキーニ・鶏みそ

留鉢

菜の花とうるいの酢の物

食事

竹の子飯・赤出汁・香の物  
国内産(群馬県産こしひかり使用)

水菓子

季節のフルーツ