

お献立

先付

桜海老と春野菜浸し
嶺岡豆腐
甘海老 山葵
蟹身

旨だしゼリー
桜海老と筍 雲酢和え

吸物

春野菜土瓶蒸し
新玉葱スープ仕立
筍 ころも 鶏丸
海老 椎茸 木ノ芽

造り

本日の刺身
盛り合せ あしらひ

合肴

海老スープ蒸し
春菊 しんじよ
桜海老 餡 枝豆
浅葱 生姜

揚物

桜海老 掻き揚げ
山菜 磯辺揚げ
塩 レモン
卸し 煎りだし

御飯
香の物
止 椀

桜海老釜炊き
盛り合せ
赤だし

デザート

チヨイス

平成二十九年四月十六日

日本橋 なだ万

調理長 榎本洋右

