

*松花堂枠内 左上段から

一の枠(揚げ物) チーズ天玉揚げ 獅子唐 抹茶塩

*揚げ天にチーズの入った生身をまとわせ、サクサクの食感に仕上げました。チーズと油の相性は最高です。抹茶塩でご賞味ください。

二の枠(先付け) さくら豆腐 花びらゆり根 キャビア うぐいす餡

*桜の葉を豆腐に練り込みさくら型で抜きました。上に花びらゆり根とキャビアをあしらえております。グリーンピースのうぐいす餡で彩り良く仕上げました。

三の枠(お造り) 鮪の長手作り 煽り烏賊鹿の子 地魚白身 山葵
生のり 妻一色

*静岡県焼津産鮪を長手作りに、今が旬のあおり烏賊に鹿の子を入れ一度熱湯で霜をふり柔らかく仕上げました、地魚白身は当日のお楽しみとさせていただきます。

*松花堂枠内 左下段から

四の枠(煮物) 道明寺桜葉蒸し 桜麩 エリンギ 絹さや 銀餡

*ピンク色の道明寺で春の桜をイメージしました。桜の葉をまとわせ蒸し上げるとさらに春を感じます。

五の枠(焼き物) からす鰯の西京焼 はじかみ

*旬のからす鰯を皮付のまま切り身にし、西京味噌に二日漬け込み焼き上げました。冷めても美味しいのが特徴です。

六の枠(前菜) つぶ貝旨煮 葉唐辛子茎若芽 筍土佐煮
三色プチ団子 合鴨クリームチーズ

*つぶ貝を弱火でじっくり時間をかけ煮ていきます。弱火で煮る事でつぶ貝の身がふっくらな旨煮に仕上げました。ピリ辛の葉唐辛子を茎若芽と炊き合わせました。今から旬の筍を鰹節と合わせてあります。彩のいい三色プチ団子はちょうどいい大きさに。クリームチーズを合鴨で巻き濃厚な味わいにしました。

*外枠

一、鍋物 春風薫る 駿河湾さくら海老鍋 白菜 榎木 あぶら揚げ

長葱 マロニー 豚ロース

*駿河湾のさくら海老をミキサーにかけ、玉ねぎ、ニンニクと一緒に炒め、鍋つゆと合わせてお鍋にしてみました。春風を感じられるお鍋です。

一、御椀 赤だし仕立て なめこ 路の臺 粉山椒

一、御飯 栃木県産 コシヒカリ

一、香の物 胡瓜ぬか漬 煮昆布 赤かぶ漬

一、水菓子 いちご大福 生クリーム あんこ いちご

*いちご、生クリーム、あんこ入りの、自家製いちご大福です。