

*松花堂枠内 左上段から

一の枠(揚げ物) さばふぐ唐揚げ 椎茸 獅子唐 桜塩

*しろさは河豚のドレスを唐揚げにしました桜塩でご賞味ください。

二の枠(先付け) 黄金柑と生ハムのサラダ ベビーリーフ

ミニトマト カルパッチョソース

*生野菜のベビーリーフに黄金柑と生ハムを合わせ、さわやかなカルパッチョソースで仕上げました。

三の枠(お造り) 鮪の長手造り ボイル蛸烏賊 酢味噌 地魚白身 妻一色

*旬のホタルイカをボイルしてありますので酢味噌でご賞味ください。

*松花堂枠内 左下段から

四の枠(煮物) 若芽の東寺蒸し 桜人参 隠元 べっこう餡

*生身にわかめを練り込み、大判湯葉で巻き蒸し上げました。なめらかな舌ざわりが特徴です。桜人参、隠元を添え、醤油を利かせた、べっこう餡でご賞味ください。

五の枠(焼き物) サーモンバジルソース焼き はじかみ

*あぶらが乗ったサーモントラウトに、バジルソースをあわせました。バジルの香草風味が食欲をそそります。

六の枠(前菜) 茶巾白子豆腐 海老レモンペッパー 蟹の砵巻き

味噌焼き豆腐 桜葉二色

*白子豆腐を茶巾に絞り、花びらゆり根をあしらえました。剥き海老にレモンペッパーで味付けをし、焼き上げました。蟹の剥き身を、かつら剥きの大根で巻き込み、甘酢に漬け込みました。黄味酢でご賞味ください。擬制豆腐を作り信州味噌を付け焼き上げました。桜葉を白あんと牛乳の中に練り込み二色に仕上げました。

*外枠

一、鍋物 塩こうじ鶏つくね鍋 水菜 椎茸 根深 白菜 もやし

鶏つくね 黄金草醬

*塩麴を入れ鍋つゆにしました。鶏つくね、鍋野菜など、旨味が三位一体となります。辛味が欲しい方は、自家製黄金草醬をお入れください。

一、御椀 さくら海老新丈 カイワレ 生のり

一、御飯 栃木県産 コシヒカリ

一、香の物 柴漬け 割り干し大根 白菜漬け

一、水菓子 さくら小餅 ミニプリン

*道明寺の中に餡子を入れ、食べ切サイズに仕上げました。ご好評のプリンも添えました。