- 先付け 宇治抹茶豆腐 クコの 実 人参燕 食 V1 汁
- 上にクコの実と人参の燕を添えてあります。*抹茶豆腐を三角形に切り水無月豆腐仕立てに
- 前 有頭海老バジル焼き 烏賊大根

若竹月冠 オクラと昆布の旨塩漬け

合鴨スモー ハニー マスタ

- タードを倉掛にしました。た。おくらは昆布の旨煮と塩の旨塩に仕上げました。スモークした合鴨をスライスしハニーマス大根にしてあります。緑色の生身は烏賊や筍、チーズを包み筒状にし、新緑の季節に見立てまし米インパクトのある有頭海老はバジル焼きのさっぱり味に。小さな丸大根を烏賊と一緒に煮て烏賊
- 御造 鮪 の長手作 ŋ 煽 り烏賊か の子

地魚白身 紅たで 妻一式

*脂 の り の良い 鮪を長手造りに。烏賊の王様アオリイカは鹿の子を入れ一度湯引きし

煮 枝豆くず饅頭 茄子オラン ダ煮 隠元 鼈甲 あ

- し蒸し揚げました。茄子の揚げびたしと隠元を添えました。*枝豆の季節は5月頃から訪れます。終わるのも早いので早めに使 VI ました。 枝豆に片栗粉をまぶ

焼き物 P スパラ牛肉巻き 西京味噌バタ

米今が旬の パラを牛肉で巻きタレ焼きにしました。 アスパ ラの食感がたまりません

アス

揚げ物 大葉香るサクサク春巻き 獅子唐 紅塩岩塩

*春巻きは、じ や がいも、 キャベツ、玉葱を入れ大葉で巻き込みま した。 紅塩岩塩でご賞味下

物 いなり牛蒡鍋 白菜 長葱 水菜

かまぼこ もやし うどん 醤油 ース

合います。皆様にも是非味わって頂けると光栄です。いなり揚げに鶏引きと牛蒡を入れ三角にカットしてあります。 醤油ベー ス汁がうどんと絶妙に

御 椀 お吸 三つ葉 筍 富士山麩

澄まし汁仕立て

御 飯 栃木県産 こしひか

香 0 物 胡 瓜 糠漬け 大根柚子

水菓子 紅茶と米粉の 口 ケ 丰 抹茶ゼ

*米粉に少量の 紅茶を入れほんのり色を付けました、 もちもちの食感が最高です。