



<p>先附</p>	<p>太刀魚南蛮漬 白木耳 赤蒟 縮緬山椒煮</p>	<p>前菜 南蛮醋腌带鱼 白木耳 红蒟蒻 山椒炖虾米</p>	
<p>吸物</p>	<p>若竹真丈 樱花麩 菜乃花 花瓣状人参 木ノ芽</p>	<p>汤 嫩竹团子 樱花形面筋 油菜花 花瓣状胡萝卜 花椒嫩芽</p>	
<p>向附</p>	<p>鯛 縞鯨 鮪 あしらい一式</p>	<p>生鱼片 鯛鱼 条纹竹荚鱼 金枪鱼 配菜拼盘</p>	
<p>焚合</p>	<p>焚き合わせ 蛸柔らか煮 南瓜田舎煮 里芋旨煮 湯葉 パプリカ うすい豆 木ノ芽 銀餡</p>	<p>炖菜 什锦炖菜： 软炖章鱼 乡村风味炖南瓜 美味炖芋头 豆腐皮 彩椒 荷兰豆 花椒嫩芽 清透淀粉汁</p>	
<p>焼物</p>	<p>桜鱒木ノ芽焼 丸十レモン煮 桜花大根</p>	<p>烤物 樱花鱒鱼花椒嫩芽烤 柠檬炖红薯 樱花形白萝卜</p>	

<p>追肴</p>	<p>合鴨塩ローズ煮 山葵菜 新玉 蓮根 塩小金瓜 山葵餡</p>	<p>附加菜 盐炖鸭胸肉 山葵菜 春洋葱 莲藕 盐渍小南瓜 山葵风味酱汁</p>	
<p>酢の物</p>	<p>太水雲 烏賊霜降り 阿茶羅大根 水玉胡瓜 あたり梅 土佐酢</p>	<p>醋物 肥厚海藻 轻焯鱿鱼 酱油腌萝卜 黄瓜 梅子酱 土佐醋（鲣鱼高汤）</p>	
<p>御食事</p>	<p>魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 甘藍浅漬 キャラ煮</p>	<p>米饭 日本魚沼産越光米 腌菜： 啤酒腌萝卜 浅渍卷心菜 酱油煮款冬茎</p>	
<p>留椀</p>	<p>赤だし 浅利 薄揚げ 刻み三ツ葉 粉山椒</p>	<p>味噌汤 赤味噌汤 蛤蜊 薄炸豆腐皮 切碎の三叶芹 山椒粉</p>	
<p>水物</p>	<p>酒粕ムースパインゼリー ー掛け</p>	<p>甜点 酒糟慕斯配菠萝冻</p>	