



<p>先附</p>	<p>粒貝霜降り 長芋 赤蒟 胡瓜 辛子酢味噌 うるい桜海老お浸し</p>	<p>前菜 轻焯螺肉 山药 红茼蒿、黄瓜 芥末醋味噌 大叶玉簪（山菜） 配櫻花虾浸物</p>	
<p>吸物</p>	<p>烧目甘鯛 蓬豆腐 春子椎茸 菜乃花 木ノ芽</p>	<p>汤 烤面甘鯛 艾草豆腐 春季香菇 油菜花 花椒嫩芽</p>	
<p>向附</p>	<p>目板鰈 本鮪 縞鯨 あしらい一式</p>	<p>生鱼片 多宝鱼 顶级金枪鱼 条纹竹荚鱼 配菜拼盘</p>	
<p>焚合</p>	<p>鯛の子旨煮 筍 新若布 蕨 花卉人参 うすい豆 木ノ芽 銀餡</p>	<p>炖菜 鯛鱼子美味炖煮 春笋 新鲜裙带菜 蕨菜 花瓣状胡萝卜 荷兰豆 花椒嫩芽 清透淀粉汁</p>	
<p>烧物</p>	<p>鯉金山寺山葵味噌焼 燻製胡桃 蚕豆塩茹で 桜花大根</p>	<p>烤物 烤梭鱼配金山寺山葵味噌 烟熏核桃 盐水煮蚕豆 櫻花形白萝卜</p>	

<p>強肴</p>	<p>若鮎唐揚げ 大阪しろな煮浸し 小柱 胡麻 糸花</p>	<p>特色菜 炸嫩香鱼 大阪式炖青菜 小扇贝 芝麻 丝状辣椒</p>	
<p>酢の物</p>	<p>太刀魚昆布べ炙り 車海老 蓮芋 水前寺海苔 酢取り茗荷 土佐酢 辛子黄身酢</p>	<p>醋物 昆布腌烤带鱼 日本车虾 莲藕茎 水前寺海苔 甜醋腌姜 土佐醋（鯉鱼高汤） 芥末蛋黄醋</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 切碎的三叶芹 山椒粉</p>	
<p>水物</p>	<p>酒粕ムースパインゼ リー掛け 柏餅</p>	<p>甜点 酒糟慕斯配菠萝冻 柏叶糯米团（椴叶包豆团）</p>	