



| | | | |
|----|--|---|---|
| 先附 | 飯蛸霜降り 木ノ芽味噌掛け 菜種 大根 玉あられ 浅利山葵漬 | 前菜： 软烫章鱼配山椒味噌 油菜花 白萝卜 小米球 山葵腌蛤蜊 |  |
| 吸物 | 鶯仕立て 鮎並葛叩き 胡麻豆腐 蕨 花卉人参 木ノ芽 ぶぶあられ | 清汤： 豌豆浓汤 葛粉裹蓝点鮎 芝麻豆腐 蕨菜 胡萝卜片 山椒叶 小米球 |  |
| 向附 | 桜鯛 本鮪 煽り烏賊生雲丹載せ あしらい一式 | 生鱼片： 樱花鯛鱼 金枪鱼 枪乌贼片配生海胆 传统配菜 |  |
| 焚合 | 帆立黄身煮 長芋白煮 薇 蓬麩 花独活 芹 木ノ芽 銀餡 | 炖物： 蛋黄裹扇贝炖煮 清炖山药 蕨菜 艾草面筋 独活花 日本 芹菜 山椒叶 上汤芡 |  |
| 焼物 | 甘鯛筍挟み焼筍皮盛り 惚の芽 蔦の臺海苔よごし | 烤物： 竹笋夹烤金目鯛 配竹皮 惚芽 蔦配海苔 |  |

| | | | |
|------------|---|---|---|
| <p>強肴</p> | <p>平日蓮根桜葉蒸し 桜の花 銀餡 目光唐揚げ 青唐 レモン</p> | <p>精致小品： 櫻叶蒸比目魚配蓮藕 櫻花 上湯芡 酥炸綠眼鱈 青辣椒 檸檬</p> |  |
| <p>酢の物</p> | <p>鳥貝奴田卷 平貝昆布ヱ 蛇腹胡瓜 若布 防風 土佐酢 辛子酢味噌</p> | <p>醋物： 鳥貝卷葱絲 海帶漬扇貝 花紋黃瓜 裙帶菜 防風 土佐醋 芥末醋味噌醬</p> |  |
| <p>御食事</p> | <p>魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 柴漬 キャラ煮</p> | <p>越光米飯 香物 啤酒腌萝卜 紫菜腌菜 蒟蒻甜醬煮</p> |  |
| <p>留椀</p> | <p>赤だし 豆腐 庄内麩 榎茸 刻み三ツ葉 粉山椒</p> | <p>留椀： 赤味噌湯 豆腐 庄内面筋 榎茸 碎三叶草 山椒粉</p> |  |
| <p>水物</p> | <p>酒粕ムース苺ジャムゼリー掛け 桜餅</p> | <p>水物： 清酒糟慕斯配草莓果冻浇淋 櫻花糯米团</p> |  |



| | | | |
|-----|-------------------------------------|--------------------------------------|---|
| 先附 | 春甘藍明太マヨ和え 桜海老 小柱 焼椎茸 | 前菜： 春甘藍明太子蛋黄酱拌 樱花虾 扇贝柱 烤香菇 |  |
| 吸物 | 桜豆腐 花弁麩 白木耳 湿地 木ノ芽 | 清汤： 樱花豆腐 花瓣面筋 白木耳 湿地 山椒芽 |  |
| 向附 | 桜鯛 烏賊磯巻 鰹炙り あしらい一式 | 生鱼片： 樱花鲷鱼 乌贼海苔卷 烤鰹鱼 传统配菜 |  |
| 焚合 | 飛竜頭 里芋 桜麩 水菜とぎ辛子 共地 | 炖物： 飞龙豆腐 芋头 樱花面筋 水菜 芥末辣酱 原汤 |  |
| 焼物 | 帆立サーモン白ソースチーズ焼 玉葱 いんかの目覚め パセリ | 烤物： 扇贝三文鱼白酱芝士烤 洋葱 芫荽 欧芹 |  |
| 揚げ物 | 筍玄米揚げ 海老かだいふ揚げ 丸十 蓮根 青唐 | 炸物： 竹笋玄米脆 炸虾仙贝 圆十 莲藕 青辣椒 |  |

| | | | |
|------------|---|--|--|
| <p>酢の物</p> | <p>蛸烏賊 分葱 若布 パプリカ阿茶羅漬 土佐酢 辛子酢味噌</p> | <p>醋物： 螢光烏賊 細葱 裙帶菜 甜菜紅椒腌菜 土佐醋 芥末醋味噌醬</p> |  |
| <p>御食事</p> | <p>魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 柴漬 キャラ煮</p> | <p>越光米飯 香物 啤酒腌萝卜 紫菜腌菜 蒟蒻甜醬煮</p> | |
| <p>留椀</p> | <p>赤だし 豆腐 庄内麩 榎茸 刻み三ツ葉 粉山椒</p> | <p>留椀： 赤味噌湯 豆腐 庄内面筋 榎茸 碎三叶草 山椒粉</p> | |
| <p>水物</p> | <p>酒粕ムース苺ジャムゼリー掛け</p> | <p>水物： 清酒糟慕斯配草莓果冻浇淋</p> |  |