

先付

- ・菜の花とアスパラの胡麻クリーム
- 蒸し鮑添え 花穂

珍味三題

- ・旬貝寄せ
- 旬貝三種 分葱 新若布 木の芽 二杯酢 辛子酢味噌
- ・火取り上鮭と湯葉のべっ甲あん仕立て

造り

真鯛菊花造り

大徳寺縁高

- 赤貝 牡丹海老
- あしらい一式 ぼん酢 醤油

吸物

名物ふかひれ丸仕立て

- ふかひれ 丸身 火取り餅麩 白髪葱 青梗菜 生姜

焼物

喜知次備長炭焼

- 唐墨大根 一寸豆蜜煮 染卸し レモン

焚合

神戸ビーフのやまぶき鍋

- やまぶき 竹の子 クレソン 旬の山菜
- 笹搔牛蒡 笹九条葱 木の芽
- 温度玉子 一味唐辛子

油物

串天婦羅

- ・車海老と青唐
- ・貝柱と椎茸
- ・穴子と甘藷
- ・鱈大葉巻と鶏の玉子 など:
- あしらい レモン
- 落の薑味噌 塩 天つゆ

止椀

白味噌仕立て

- 本鯨コロ 三つ葉 粉山椒

御飯

春のちらし寿司小井仕立て

- ずわいがに 小肌 煮蛤 鮭搔き身 螢鳥賊
- 百合根 蓮根 揚げたらの芽 赤蕪 木の芽
- 海老おぼろ 錦糸玉子 刻み干瓢 陣笠 ガリ生姜

果物

白玉とアイスのカクテル盛り

- 抹茶アイス ミルクアイス あんず蜜煮 小豆煮 きな粉 黒蜜