

陽春の懐石

前菜

蓬とうふ

鯛もろみ菜種巻

小鯛笹漬け桜すし

つぼみ菜田楽

びわこ諸子酢浸し

のびる 一寸塩むし

はなびらゆりね

蝶丸十

吸物

蛤どびんむし

竹の子 独活

みつば

お造り

旬魚盛り

土佐醬油

焼肴

あまだい柚香焼

酢どり茗荷

煮物

さわら煮却し

しゅうとめ

強肴

黒毛和牛フィレ肉炭火焼

行者にんにく

こごみ

ぼんず

食事

御殿場産こしひかり

和牛時雨煮

香の物

赤だし

留椀

水物

酒かすパンナコッタ

苺さくらソース

令和七年四月

料亭 俵石