

季節により若干メニューが変わる場合がございます。
※十月～三月の献立となります。

甘味 季節のフルーツ

御飯 もずく粥

香の物 三種

留 椀 伊勢海老赤出汁

進 肴 置いわし ハジカミ

焼 物 季節の魚の焼物

焼 物 牛肉陶板焼

ジャガイモ・貝柱

海老・アスパラ・占地

トマト釜

味噌仕立て

漁り火 伊勢海老鍋

お凌ぎ 土瓶蒸し

伊勢海老(一人一尾)

お造り 鮪・鯛・鰹・カンパチ・モイカ

前 菜 五品盛り

先 付 野菜スティック

食前酒 赤梅酒

華会席【お献立】