

卯月 月替わり会席

一の膳

前菜  
桜葉寿司 鰻巻玉子 一寸豆  
鯛の子 花びらゆり根

造里  
季節の鮮魚  
芽物一通り

椀変り  
半張り蒸し  
蛤道明寺 白木耳 ゆり根  
花びら人参 うすい豆

焼物  
鱈九条葱焼き  
蕨烏賊 蓬麩田楽

二の膳

凌ぎ  
長浜名物 焼鯖素麺

揚物  
筍挟み揚げ  
小鮎 山菜

鍋  
穴子すき鍋  
鍋野菜

蒸し物  
春菜蒸し 桜麩

食事  
近江米コシヒカリ  
赤出汁  
香の物

三の膳

水菓子  
季節のデザート

\*季節の食材を使用している為  
献立の変更がある場合がございます。