



ゆの森

6

皐月のお献立

先付

青豆腐と日光湯波
青豆 鼈甲ジュレ
美味出汁 木の芽

前菜

芋茎 毛蟹
叩きオクラ 順才 酢立
加減酢 生姜

焼胡麻豆腐

田楽 山椒

日光サーモン笹寿司

飯蛸旨煮 丸十レモン煮

青もみじ麩 粒貝 人参松風

御椀

鮎魚女沢煮椀

独活 人参 椎茸 木の芽

筍 蕨 三つ葉 胡椒

造里

季節の鮮魚二種

あしらい一式

煮物

賀茂茄子と新小芋

蟹あん 枝豆 木の芽

主菜

二種より

とちぎ和牛しゃぶしゃぶ

キンキ姿煮

食事

浅利と新生姜炊き込み御飯

赤出汁 香の物

水菓子

自家製杏仁豆腐

とちおとめ