

# 思川会席 弥生の献立

先付け

とり貝 赤貝 帆立 ずわいかに バルサミコパール  
独活 分葱 花びら百合根 土佐酢ジュレ

前菜

つぶ貝と菜花の辛子和え 牛タン柔らか煮  
螢烏賊 天豆蜜煮 海老パンロール  
鯿あげ煮 叩き木の芽 三色胡麻豆腐桜花美味出汁

御椀

清まし仕立て  
浅利真丈 わらび スナツプエンドウ  
子持ち白魚黄身揚げ 菱人参

御造里

旬の魚盛り合わせ  
添え物色々 土佐醤油

焼物

鱒雪花菜焼き  
小袖玉子 木の葉大根酢漬け

蓋物

飯たこ旨煮 五目揚げ豆腐 友地  
大根白煮 菜花 煎り玉子

油物

真名鰹 松笠甘鯛 たららの芽 桜麩  
ホワイトアスパラ 若布あん

御食事

ゆばちりめんそば 青味

水菓子

黒胡麻きなこムース  
いちご キウイフルーツ