

# お献立

## 前菜

富山産蛸烏賊と芽カブ  
青森県産椎帆立と蓮草のコキール 独活のきんぴら  
豆乳寄せ鶯餡掛けと北寄貝 数の子  
アスパラの生ハム巻き  
たらの芽抹茶揚げ 鮑の旨煮

## 御椀

若芽と新竹の子のお吸い物

## 向付

下田産伊勢海老と沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸

## 蒸し物

旬の鯖と豆腐のちり蒸し

## 合肴

鰾とクレソン天の芹蕎麦

## 中皿

和牛ローストと春の彩り野菜を野菜だれにて

## 煮物

春の吹き寄せ盛り

## 御食事

なのり御飯

## 止椀

赤出汁

## 香の物

季節のお漬物

## 水菓子

季節の果物

日本料理 權/K a i

料理長

佐々木 孝明

淡島ホテル