春を待つ頃

先付
五色なます
大根　人参　胡瓜
水前寺海苔
トビ子

前菜
数の子松前
姫サザエ
春告魚甘露煮
市松錦玉子
天豆新挽き揚げ

吸物
清汁仕立
若竹椀　梅麩
蕨　木の芽

刺身
季節の物
盛り合わせ
つま一式

凌ぎ
雑穀米錦糸包み

揚物
餅帆立
明太チーズ
タラの芽
レモン　岩塩

強肴
鰆西京焼き
はじかみ

煮物
海老芋含め煮
梅人参
蕪　百合根
旨出汁餡

台の物
茄子釜蒸し焼き
和牛
白美人葱　肉厚椎茸
クレソン
山葵　珠洲塩　胡椒
ポン酢

食事
じゃこ飯

香物

止椀

水菓子

甘味

那須温泉 山樂

総料理長 小口厚志

平成三十年　睦月