

# おしながき

令和七年 如月

## 先附

じゃが芋ムース

天豆翡翠煮 花弁大根

## 組肴

鮑大船煮 蟻鳥賊旨煮

鰯梅煮 塩カステラ 新じゃが香煎  
桃チーズ たらの芽白扇揚げ

花弁百合根 菜種昆布ペ

## 御椀

地蛤吸物

こごみ 独活 木の芽

## 造里

本まぐろと鮮魚盛り合わせ

## 替り鉢

甘鯛松笠揚げと胡麻豆富揚げ出し  
生麩 黄金たもぎ茸 大根おろし

## 強肴

和牛ローストビーフ

葉大蒜 路の薹

## 留肴

子持昆布春浸し

## 食事

大豆御飯

## デザート

白胡麻羹カラメルソース

## 水菓子

白いちご