

御献立

膳菜

虫鳥賦 酢味噌掛汁
ぜんまい炒め煮 細魚寿司

炖物

潮汁仕立
若竹 河豚白子つくね 口木の黄

冷製

春臭いろうろ 貝出汁のあんかけ
煎り油オイル 練紫蘇

煮物

飛龍頭 水らび 地芥子

焼物

若鮎の果 酢取茗荷

蒸物

穴子葛印き酒蒸し 筵葱
月冠人参 割小豆酢

台物

和牛つくね鉄焼き
新じ菜 アス今里木の芽

食事

筍御飯 上柳 香物

水物

大石 苺 金柑蜜煮

開花亭料理長

※お献立は「二十四節気」で構成が、「日替わり」で内容が変わりますので、ご予約日のお献立とは異なっております。

料亭 開花亭 春のお献立 (10,000円) 一例

御献立

膳菜

蛸魚賊酢味増 鶏袴同 海老

柳葉魚甘露煮 豆腐黒染 下豆
花百尾根 甘子 小松菜 桜大根 生薑汁

蓋物

百合根下身 柑葉包み 蟹あん汁

三葉 山葵

向付

ひらの鮎 紋甲魚 鯛たん海老
肴物一式

焼物

桜鱈 落味増焼き 青路ちりし
蕪根清斤

小鍋

しゃぶしゃぶ 新若布 穴子 菜味
割酢

台物

梅貝 甘焼き アムロラ
筍新じ 芥が 甲子 芥

食事

筍御飯 止碗 香物

水物

金柑蜜煮 梅

開花亭料理長

※お献立は「二十四節気」で構成が、「日替わり」で内容が変わりますので、ご予約日のお献立とは異なっております。