

# 端午の節句祝膳御献立

六つ切り松花堂

- 一、先付 豌豆豆腐 いくら 山葵 旨出汁
- 二、炊き合せ 里芋 竹の子 鯛子 舞茸 あやめ麩 亀甲あん
- 三、口取り 玉子焼 海老芝煮 根三つ葉と鶏笹身のお浸し 粽麩  
源氏かまぼこ 季節の焼魚 金時生姜 柏餅  
バイ貝旨煮
- 四、食事 山菜炊き込みご飯 香の物
- 五、揚げ物 白魚の搔揚げ 鱧おかけ揚げ 新牛蒡天ぷら  
紅おろし 煎り出汁
- 六、お造り 季節の二種盛り あしらい  
椀 紅白魚そうめん 紅白野菜 順才 木の芽  
デザート 自家製杏仁豆腐 ワインシロップ

※ 市場での仕入れの都合上献立が変わる場合もございます。

平成二十三年 五月吉日

伊勢錦 仕出し懐石 謹製