　　御　　献　　立　　　　　　　 　 啓蟄

一、先　附　　 胡麻豆腐

　　　　　　　　　生雲丹、山葵、割醤油

　　　　　　　　青利烏賊明太子和え

一、椀　物　　　合鴨葛叩き

　　　　　　　　　茄子、ほうれん草

　　　　　　　　　三つ葉、柚子

一、造　り　　　鮪削ぎ作り

　　　　　　　　　ほうぼう重ね

　　　　　　　　　　妻一式、山葵、土佐醤油

一、強　肴　　　和牛すき焼き

　　　　　　　　　白菜、ネギ、えのき茸

　　　　　　　　　春菊、白滝、豆腐

一、土鍋飯　　　真鯛炊き込みご飯

　　　　　　　　　刻み海苔、三つ葉

一、留　椀　　　赤出汁

一、香の物　　　白菜、山牛蒡、柴漬

一、甘　味　　　小豆のアイスクリーム

　　　　　　　　　餅、いちご

一、お　茶　　　抹茶

以上

　　令和六年 弥生 吉日　 懐石 大菊

　　　　　　　　　　 　 　 料理長　原　康雄

****

**Menu 〜 Spring 〜**

**The Beginning Small Bowls**

Sesame Tofu with Sea urchin(Uni)

Mixed Aori-squid and Mentaiko

**The Soup**

Duck Soup

Eggplant, Spinach, Mitsuba, Yuzu

**The Sashimi**

Blue Fin Tuna(Honmaguro)

Bluefin Robin

**The Wagyu**

A5 Wagyu Sukiyaki

Napa, Onion, Enoki Mushroom

Shungiku, Shirataki, Tofu

**The Rice**

Red Sea Bream Clay Pot Rice

Red Miso soup, Pickles

**The Dessert**

Red Beans Ice Cream

with Strawberry and Mochi

Green tea(Matcha)

That’s All

Master Chef Yasuo Hara

March, 2024 Kaiseki Ogiku ****