

精進 御 献 立 春分

Menu for Vegan ~ Spring ~

- 一、先 附 胡麻豆腐
山葵、割醤油
焼き茄子
とろろ掛け
青ネギ、卸し生姜
- 一、前 菜 みたらし小芋
豆腐味噌漬け
長芋田楽
梅酒ゼリー
茗荷鮓
編笠連根薄衣揚げ
黒豆松葉刺し
- 一、椀 物 味噌仕立て
枝豆腐、じゅん菜
あられトマト、柚子
- 一、造 り 刺身蒟蒻
妻一式、胡麻だれ
- 一、炊合せ 南京釜
大根、高野豆腐、椎茸
玉人參、絹さや
- 一、蒸し物 大豆の餅饅頭
ブロッコリー、銀餡
木の芽
- 一、揚 物 野菜天麩羅
丸十、花蓮根、占地茸
パプリカ、獅子唐
抹茶塩、レモン、天つゆ
- 一、食 事 トリエフの土鍋炊き御飯
赤出汁、香の物
- 一、甘 味 いちご大福

以上

The First

Sesame Tofu
Grilled Eggplant

The Bite Appetizer

Taro Mitarashi, Tofu Marinated Miso
Yam Dengaku, Plum Wine Jelly
Japanese Ginger Sushi, Apricot
Skewered Black Beans

The Soup

Soybeans Tofu
Junsai, Tomato, Yuzu

The Sashimi

Yam Cake Sashimi
with Sesame sauce

The Boiled

At Kabocha Bowl
Daikon, Koya-Tofu, Shiitake
Carrot, Peas

The Steamed

Soy Bean Dumpling
Broccolini, kinome

The Tempura

Japanese Sweet Potato
Lotus Roots, Shimeji Mushroom
Paprika, Shishito
Matcha Salt, Lemon, Tempura Sauce

The Rice

Truffe Clay Pot Rice
Red Miso Sauce, Pickles

The Dessert

Strawberry Daifuku

Matcha

That's All

令和六年 弥生吉日 懷石大菊

料理長 原 康雄



Master Chef Yasuo Hara

March, 2024 Kaiseki Ogiku

