

東京新橋ライオンズクラブ 御席

御 献 立

先付

・若草豆腐

蟹身

・うるい胡麻浸し

もみのり

・飯蛸唐揚げ

蚕豆ブルーチーズ挟み

吸物

鮎魚女あられ揚げ

生のり仕立

玉子豆腐、白髪葱

木の芽

造り

本鮪、桜鯛

青利烏賊、あしらい

煮物

甘鯛飯おし玉

べっこう餡、わさび

酢物

ずわい蟹、針長茅

早わらびあん

焼物

鯖柚香焼

夕らの茅田楽

止 椀

赤 出し

御 飯

桜海老と新生姜

炊き込み

香の物

盛り合せ

デザート

カスタードの葛寄せ

あずき、苺のワース

平成二十四年三月一日