井の頭会席

先付　豆乳寄せ
酒盗甘エビ　美味だし
山葵

八寸　チーズカステラ
ひじき東寺揚げ　鮎唐揚げ
丸十オレンジ煮　帆立山葵和え
焼き茄子利休掛け
小松菜　占地　油揚げ煮浸し

造里　季節のお造里三種盛り
あしらい一式

焚合　鶏信田巻
ヤングコーン　あやめ麩
新じゃが芋　絹莢

焼物　赤魚胡麻味噌焼
あしらい一式

食事　山形産　つや姫
麹味噌　香の物

水菓子　新生姜ブランマンジェ
杏子餡

令和六年　皐月　吉日
吉祥　吉祥寺
料理長　木下　泰司