吉祥　コース

先付　宇治抹茶寄せ
美味だし　花弁百合根

八寸　新緑カステラ　茗荷
筍梅揚げ　和牛実山椒煮
焼き茄子旨煮　雲丹
葱　あさり生姜和え
芯取菜　えのき　油揚げ煮浸し

造里　季節のお造里五種盛り
あしらい一式

焼物　銀鱈西京焼
あしらい一式

メイン　山形豚　肩ロース角煮
里芋　大根　行者大蒜
辛子

食事　山形産　つや姫
麹味噌　香の物

水菓子　ブルーベリームース

令和六年　卯月　吉日
吉祥　吉祥寺
料理長　木下　泰司