春の相模湾 美味探訪

〝春の玉手箱〟

先付　蕗の白和合

造り　生しらす　生姜正油

八寸盛り
黒豚八幡巻　菜の花辛子漬け
鰈袖庵焼　桜麩含め煮
筍粉節和合　釜上げしらす時雨煮
茄子雲丹焼き

揚物
眼張竜田揚げ　楤の芽天婦羅
レモン　塩一つ

食事　三崎鮪山かけ丼

椀　赤だし汁

水菓子　紫芋ヨウカン

令和七年三月五日
於 ソナーレ浜田山
総料理長　井上 俊樹