



横浜三溪園 春季茶会

お品書き

向付

鯛切り重ね

菜の花、たらの芽

山葵、梅肉醬油

汁(白味噌仕立て)

蓬麩オランダ、細根大根

梅麩、水辛子

箸洗い

若竹、木の芽

煮物椀(梅椀)

海老葛打ち、小袖玉子、梅花芋

梅花人参、梅花椎茸、軸菜、柚子

食事

白御飯

令和二年三月十八日

大蔵(ザニューオークラ)

加藤 亨

