

創業一三〇周年記念 入舟会席

一三、〇〇〇月（一五、四四四月）

先付 蟹 胡瓜 若布 酢取り茗荷 針生姜

御椀 甘鯛酒蒸し 蕪糰仕立て

造り 三種盛り合わせ あしらい一式

八寸 旬の口取り盛り合わせ

焼物 まながつお西京焼

焚合せ 海老茅合せ煮 雲子酒煮

御飯 からすみ茶漬

香の物 盛り合わせ

水物 季節の果物

菓子

抹茶