

紫式部・源氏物語ゆかりの

## 「平安朝 桜御膳」

### 〈前菜〉

食前酒 赤米酒(伊根満用)

蘇

落 独活 茗荷 帆立酒煮 お浸し

### 〈御椀〉

蒸し鮑と肝真丈 焼粟麩 白髪葱 芽葱 露生姜

### 〈一の膳〉

造り 伊勢海老 鯛 蛸

焼物 本諸子木の芽焼き 落の莖天ぷら

煮物 十二单仕立て 海老芋 各種人参 湯菜

ほうれん草 三つ葉 金箔

蒸し物 河豚の白子酒煮 湯菜蒸し ゆり根 べつ甲あん

ひちぎり 鯛の子旨煮 菜種浸し 筍木の芽和え

三種

### 〈二の膳〉

赤飯(強飯)

鯛のつみれ汁 つる菜 白豆腐

合鴨くわ焼 焼葱 和からし

自然薯とろろ 山葵 浅葱

蟹 胡瓜 大根 人参 酢の物

大根味噌漬け 胡瓜酒粕漬け

### 〈菓子〉

ひちぎり