

令和四年 弥生

一、箸付け 百合根卸し和え

土筆、このこ、三つ葉

一、前菜

帆立貝の蒸射込み

車海老、筍、蚕豆

鯉蕨、花弁百合根

一、御造り

本鯖中どろ

天然活石鯛

赤貝、花鳥賦歳等添え

山葵、あしらい一式

鱒抹茶焼き

出汁巻き玉子

うるい芥子酢味噌

一、強肴

鮑花梨唐揚げ

雪ノ下、たらの芽

桜花塩漬け

白魚と菜の花

桜雲丹飯蒸し

桜景包み

韭菜汁

一、留め椀

南瓜ムース

蕎麦、蕎麦ジュレ

茶寮

おり
おり



初桜 山いろいろ 色うらら

花見の山に 見え初めぬ

福島市栄町十九の五 ユートピアビル

TEL 024 524 3233

茶寮おりおり



春は ほのぼの

新しい期待が生まれます。

子どもたちの笑顔を待ち望んで

桜満開のお料理をお愉しみくださいませ。

