

名古屋ガーデンパレス

50周年記念特別会席



彩肴 春の盛り合わせ

吸物 蛤葛打ち 若竹 菜の花 花卉人参

差味 鯛 鮪 烏賊 妻一式

進肴 谷中生姜揚げ 海老芋田楽三種焼

桜海老搔揚 桜豆腐 花山葵お浸し

蓋物 油目木の芽煮

止物 細魚昆布ヱ

(マシゴソース黄身酢)

御飯 山菜御飯

止椀 浅利汁

香物 季節物三種盛

水物 赤紫蘇シロップ 南瓜カステラ

