

3月 特別食

先付

露の白和え くこの実

前菜

芽キヤベツ福寿草

ちようちよう芽

桜長芋 島茄子挟み焼

新じゃが子ーズ焼

揚物

季節の魚と野菜の揚物

焼物

豆腐二色田楽（柚子、木の芽）

食事

ひなあられ風ちらし寿し

留碗

唐草豆腐 竹の子

甘味

季節の和菓子

令和七年三月三日

於ソナーレ浦和

料理長 渡辺 豊