

福一流 創作和会席 万葉

〈旬菜盛り〉

子持ち海老 蜆烏賊山葵 蟹小袖巻き 三匹寄せ  
露の葦天婦羅 うるい身浸し

〈お椀〉清汁仕立て

道明寺鯛包み 鯛貞子 ころもみ 木の芽

〈造里〉

割鮮魚盛り

生まぐろ 鯉生造り ボタン海老 鯛松皮造り

塩ポン酢(桜ジュレ) あしらひ一式

〈変り蒸し物〉竹筒盛り

国産牛 赤城鶏味噌幽庵焼 桜饅頭 ポン酢 山葵

〈台の物〉

伊勢海老吞香る鍋

筍 菜の花 蕨 芹 白滝 うす揚げ よもぎ麩

桜麩 舞茸 キャベツ 柔らか蒟蒻

〈饅頭〉

福一特製 おっ切り込みうどん

〈お食事〉

山菜浅利桜海老炊き込み御飯

〈香の物〉

盛り合わせ

〈水菓子〉

抹茶プリン 母 小倉 ホイップ

伊香保温泉福一

総料理長 伊東富士夫