

福・流 上州味覚会席 千樹

〳〵旬菜盛り〳〵

牛炙り・色巻き 桜海老百丈 ミライフルーフ寄せ

桜チーズ 竹の二胡麻味噌寄せ

〳〵お便り〳〵 清汁仕立て

若竹百丈 山菜木ゴ スナッフエントウ 鮎蒟蒻 木の香

〳〵造り〳〵

割餅四種盛り

牛まぐろ 赤海老 鯛松皮造り 鱈 塩ホシ酢(桜ジュレ)

〳〵変わり蒸し物〳〵 竹筒盛り

下仁田ホーク味噌幽庵 赤城鶏味噌幽庵 桜饅頭

〳〵台の物〳〵

穴子春香り鍋

菜の花 蕨 芹 他色々

〳〵鑑銘〳〵

福・特製 おの切り込みうどん

〳〵食事〳〵

山菜浅利桜海老炊き込み御飯

〳〵香の物〳〵

盛り合わせ

〳〵水菓〳〵

抹茶フリン ハウ ホイップ

伊香保温泉福

総料理長 伊東富士夫