

南禅寺順正 春の味わい

春から初夏は大地と海に活力がみなぎり始める季節。
生命力あふれる山海の幸を、
香り高いお料理にてご賞味ください。

【酢物】

春の海の恵みである赤貝、
鳥貝、さより、ほたるいかを
酢味噌でいただく趣向。あ
しらも花山葵、わらび、う
どなど春らしく。



【焼物】

春から初夏にかけて身が充実して
旨みが増す鮎魚女(あいなめ)
は沖だれを塗りながら木の芽焼
きに。香ばしく焼いた筍と菜の花
の辛子和えを添えて。



【油物】

白魚、たらふの芽、ふきのとうと
いった季節の珍味をからりと
揚げて。空豆は目にも鮮やか
なあられ揚げと素揚げで楽し
みます。

