感動シリーズ～京都～第1弾・京食文化探究

京懐石・老舗「近又」での料理教室と京懐石、醍醐寺の桜

卯月の献立	
先付	蛍烏賊　花菜　たらの芽　松葉独活　水前寺海苔　花びら百合根　黄身酢かけ
向付	沖物
蒸物	甘鯛桜蒸　百合根　蕨　ぶぶあられ　桜葉　葛餡かけ
炊合	若竹煮　うすい豌豆　蕗　糸かつお　木の芽
焼物	鱒木の芽焼き　加減酢おろし茗荷
汁物	赤だし　蕗の薹　粉山椒
御飯	竹の子御飯
水物	和菓子
	懐石　近又

醍醐寺の桜

霊宝館の八重桜

三宝院のしだれ桜