

平成三十年

# 霜月 お献立

## 前菜

香合盛り(烏賊 舞茸 紅葉和之)  
秋鯖小袖寿司  
サーモン柿見立て  
子持鮎甘露煮  
山くらげ赤麹弱胡麻辛子和之  
松葉刺し(海老 銀杏 零余子)

## 椀盛り

帆立糲薯  
松茸  
結び三ツ葉  
紅葉人参 柚子

## 造り

鯛 鮪 車海老  
あしらい一式

## 進肴

玉地蒸し  
京湯葉 百合根  
フォアグラ 青海苔  
美味出汁庵 つゆ生姜

## 焼物

金目くる実味噌焼  
紅葉素麺  
紅葉煎餅 松茸肉巻  
茗荷椎茸 山葵白和之

## 煮物

亥の子形海老芋万頭  
鴨ソボロ射込み  
公孫樹丸十  
蕪含ませ煮  
水菜 揚げ米

## 留肴

蟹身砵巻  
赤蕪  
菊菜  
黄身酢 防風

## 食事

栗御飯  
黒胡麻

香の物  
汁もの  
果もの  
甘味