

平成三十年

霜月 お献立

前菜

香合盛り(烏賊 舞茸 紅葉和え)
秋鯖小袖寿司
サーモン柿見立て
子持鮎甘露煮
山くらげ赤麹胡麻辛子和え
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 ボタン海老
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
美味出汗庵 つゆ生姜

焼物

鯖くる実味噌焼
松葉素麺
紅葉煎餅 栗麩照焼
茗荷椎茸 山葵白和え

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