

令和元年

# 萩月 お献立

## 前菜

香合盛り（萩和え）  
サーモン蕪寿し イクラ  
カステラ玉子 すすき素麺  
みたらし小芋  
万願寺土佐まぶし

## 椀盛り

海老糲薯  
焼茄子丹波湿地  
インゲン 柚子

## 造り

鯛 鮪  
あしらい一式

## 進肴

観月豆腐  
うさぎ長芋  
おぼろ昆布  
美味出汁

## 焼物

鱈味噌幽庵焼  
白髪葱  
茗荷 ブッキーニ胡麻和え

## 温物

金目玄米揚げ  
無花果湯葉包み揚げ  
伏見甘長  
雲庵掛け ふり柚子

## 留肴

蟹身 さき舞茸  
法連草菊花浸し  
加減酢ジュレ  
針生姜

## 食事

松茸御飯

汁もの  
香の物  
果もの  
甘味