

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

椀替り

土瓶蒸し
鱧 松茸
結び三ツ葉
酢橘

造り

鯛 鮪 車海老
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
焼賀茂茄子 牛みすじ
フオアグラ味噌掛け
茗荷 ズッキーニ胡麻和え

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