

令和二年 菊 月 お献立

前 菜

千代口（赤貝細葱辛子味噌和え）
海老菊花見立寿し
鶏肝菊花まぶし
市松蒟蒻
石垣栗 公孫樹丸十

椀 盛り

小鯛糲薯
結び三ツ葉
丹波湿地 柚子

造 り

鯛 鮪 帆立
あしらい一式

進 肴

玉地むし
鰻 里芋 しそ麩
牛蒡庵
芽葱 山椒

焼 物

鯖味噌幽庵焼
白髪葱 菊花
牛肉巻麩
万願寺蓮根椎茸辛子白和え
はじかみ

温 物

ポタン海老団子
蕪水晶煮
卷湯葉 法連草

留 肴

蟹身舞茸からみ和え
胡瓜茗荷
黄身酢掛け
針長芋

御 飯

松茸御飯

汁 物
香 の 物
果 物
甘 味