

あかね

一五、〇〇〇円

前菜

鯛菊花てまり鮎 菊葉

ししゃも唐揚げ 揚げ銀杏 慈姑煎餅

炙り雲子 醤油あん 浅月

紅葉パン 菊芋きんぴら

矢柄昆布メ 長芋 生姜酢

甘海老塩辛風 胡瓜

お吸物

下仁田葱すり流し

寄せうずら 椎茸 青味 人参 白胡椒

焼物

寒鱈くわ焼 海老芋

慈姑 青唐 はじかみ

煮物

焼き聖護院大根風呂吹き

蛤 海老 柚子味噌

しめじ 九条葱 柚子

お食事

季節の炊き込みご飯

香の物 豚汁

お食後

柿

令和六年 霜月

折敷にて

前菜

一、あん肝おろしぼん酢

あんこう酒蒸し 寄せ菊花 芽葱

一、焼き銀杏胡麻豆腐

かにあん 山葵 もち銀杏

お造り

戻り鰹土佐造り

鱈焼霜 すみいか

甘海老 芽物色々 山葵

お吸物

鯖奉書巻 しめじ

青味 人参 木の芽 とんぶり

焼物

鰯塩焼き 菊芋きんぴら

はじかみ 大椎茸麴漬け

煮物

うずら治部煮 天蕪炊き合わせ

針葱 青菜 人参 生姜

天ぷら

季節の盛り合わせ

天出汁 大根おろし 塩 レモン

若布 独活 胡麻 くらげ

お食事

季節の炊き込みご飯

香の物 赤出汁

お食後

季節の果物盛り合わせ

葵

三〇、〇〇〇円

前菜

一、あん肝おろしぽん酢

あんこう酒蒸し 寄せ菊花 芽葱

一、ししやも唐揚げ 慈姑煎餅 揚げ銀杏

お吸物

海老芋すり流し

しじみ真丈 椎茸 青味 人参 木の芽

お造り

本鮪 鰯

すみいか 赤貝 芽物色々 山葵

焼物

真鱈雲子巻 酢橘 はじかみ

和牛サーロイン舞茸巻 煎り銀杏

あかぎ海老 ガダイフ巻 海老コンソメ

煮物

そばがき 旨出汁あん

かに 山葵 菊花 三つ葉

酢の物

ふぐ焼霜 ふぐ皮錦和へ

白菜 浅月 菊花

もみじおろし 割りポン酢

お食事

お好みにて

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和六年 霜月