

伊豆高原ユートピア 秋献立

一、食前酒 山桃酒

一、前菜 柿の白和え オレンジ
蛸山葵漬け
刺身コンニャク 田楽味噌

一、椀物 四万十川の青さのり 〈赤ダシ椀〉
貝割れ大根 茗荷

一、御造り 季節のお刺身三点盛り
大葉 小菊 紅タテ 海鮮クリスタル

一、鍋物 鱈ちり鍋 〈柚子ポン酢添え〉
白菜 法蓮草 榎茸 長葱
餅巾着 椎茸 浅月 紅葉おろし

一、煮物 豚のやわらか煮
里芋六方 彩りパプリカ

一、焼き物 蝶カレイのバジル焼き
水菜会敷 レモン

一、揚げ物 鳥笹身とのし海老の磯辺揚げ
南瓜 ししとう
生姜山 菊花葛 天汁

一、香の物 鰹たくあん ピリ辛小茄子漬け

一、御飯 富山産こしひかり

一、水菓子 クインシーメロン 巨峰 パセリ

※当日の仕入等により、内容は変更となる場合がございます。