

一、食前酒 山桃酒

一、前菜 姫サザエの磯煮 練り塩
蛸山葵漬け
青さ蒟蒻 甘味噌

一、椀物 菊花つみれと綿野菜の御吸物
根昆布とろろ 三ッ葉

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 ちゃんこ風寄せ鍋 〈柚子ポン酢〉
有頭海老 鳥肉 豚肉 榎茸
白菜 法蓮草 ぶなしめじ 長葱
さぬきうどん 浅月 紅葉おろし

一、煮物 軟骨ソーキ
絹サヤ 白髪葱

一、焼き物 ブリの柚庵照り焼き
金時ハジカミ 熊笹会敷
半月レモン

一、揚げ物 のし海老と鱧の天婦羅
薩摩芋 椎茸 ししとう
ゆかり塩 開花宣言

一、香の物 溜りらつきよ漬け 大根一本漬け

一、御飯 富山産こしひかり

一、水菓子 苺のババロアソース添え
あきひめ苺 ホイップクリーム
イタリアンパセリ

※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。