

一、食前酒 山桃酒

一、前菜 豚のやわらか煮 白髪葱
箱根の枝豆
蛸山葵漬け

一、椀物 青さつみれの御吸物
青のり 結び湯葉 三つ葉

一、御造り 季節のお刺身三点盛り
大葉 小菊 紅夕テ 海鮮クリスタル

一、鍋物 鱈ちり鍋
白菜 法連草 長葱 榎茸
餅巾着 マロニー 椎茸
紅葉おろし 浅月

一、煮物 ジャンボ山菜の信田巻き
里芋六方 乱切り人参 絹サヤ

一、焼き物 赤魚の梅生姜漬け
彩り茗荷 レモン
熊笹会敷

一、揚げ物 天使海老とアオリ烏賊の天婦羅
穂付き竹の子 長茄子 ズッキーニ
すだち 昆布だし塩

一、香の物 坪漬沢庵 小茄子漬

一、御飯 富山産こしひかり

一、甘味 スイカ 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。