

お品書き (一泊目)

令和八年 水無月

先附 胡麻豆腐 山葵

八寸 海素麺 (蒸し雲丹 鉢生姜 吸地八方)

無花果胡麻クリーム掛け (クコの実)

沢蟹甘露煮 白瓜昆布め 海老雲丹焼

石川小芋 穴子ゼリー寄せ

椀盛り 鰻 玉子豆腐 順才 嫁菜 花柚子 梅肉

向附 鮪 平政 青利烏賊 北寄貝 花丸胡瓜 紅立 山葵

焚き合せ 冬瓜スープ煮 飛竜頭 黒川南瓜 ミニオクラ 木の芽

焼き肴 すずき柚庵焼 丸十蜜煮 サーモン千巻寿し 酢立ち

小鍋 鳥団子 豆腐 若府 芹 胡麻 (淡口八方スープ仕立て)

揚物 揚丸茄子 白素麺 椎茸旨煮 白髪葱

酢物 蛸洗い 白ダツ 打胡瓜 プチトマト 生生姜

止椀 もずく 三つ葉

食事 フキ御飯 (油揚げ 笹がき牛蒡)

水菓子 水羊羹 プリンスメロン 西瓜

