

お品書き (一泊目)

令和六年 水無月

先附 胡麻豆腐 山葵

八寸 海素麺 (蒸し雲丹 鈔生姜 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

海老雲丹焼 石川小芋

穴子ゼリー寄せ

椀盛り 鱧 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 紅豆 山葵

炊き合せ 冬瓜スープ煮 飛竜頭 黒川南瓜 ミニオクラ 木の芽

焼肴 すぎき袖庵焼 丸十蜜煮 サーモン千巻寿し 酢立ち

小鍋 烏団子 豆腐 若布 芹 胡麻

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 生姜酢

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

