

お品書き (一泊目)

令和六年葉月

先附 ゼリー寄せ(玉子豆腐 オクラ 海老 生湯葉) 降り柚子

八寸 もずく長芋たたき 梅肉(加減酢 鉢生姜) サザエ磯煮

丸十ホウズキ芋(栗麩旨煮 奈良漬) 穴子寿し

手長海老唐揚げ 枝豆

椀盛り もろこし真箸 葛素麺 冬瓜 へぎ梅肉

向附 鮪 平目 嶋鯨 蛸 はす芋 花穂 ムラ芽 山葵

冷し煮物 揚げ茄子 焼巻湯葉 人参 ジャガ芋 印元(胡麻庵)

焼肴 鮎塩焼 石川芋塩ゆで 棒生姜(たで酢)

進鉢 白素麺 麺つゆ かき揚げ(海老 玉葱 三つ葉)

降し生姜 打明賀

揚物 南瓜豆腐 鴨治部煮 青唐素揚げ 山葵

酢物 北寄貝 打胡瓜 浜防風 ラディッシュ 長芋ゼリー

食事 うなぎ御飯 牛蒡 錦紙玉子

止椀 順才 三つ葉

水菓子 トマトワイン煮 ミント 薄蜜ゼリー 生クリーム掛け

