

お品書き (一泊目)

令和六年神無月

先附	柿 三つ葉 白ダツ 海老 つぶ貝 白和え 千代呂木
八寸	蟹 黄ニラ つるむらさき浸し 栗しぶ皮揚げ 丸十寒天
	松葉牛蒡 秋刀魚寿し 柿玉子 烏賊酒盗和え
	稲穂揚げて素塩
椀盛り	胡麻豆腐 すずき葛打ち 舞茸 木の芽 菊花仕立て
向附	鮪 平目 烏賊 烏鱈 花丸胡瓜 ムラ芽 もって 山葵
炊き合せ	海老真箸 冬瓜 南瓜 紅葉麩 印元 銀庵(山葵)
揚物	牛舌シチュー ジャガ芋 人参 マッシュルーム クレソン
小鍋	鱈 蕪 湿地茸 水菜 生湯葉 ポン酢 赤卸し 葱
進鉢	玉子豆腐 揚茄子 天汁 青唐 白髪葱 七味降し
酢肴	長芋ゼリー もろ胡瓜 青柳 防風 酢味噌
食事	むかご御飯
止椀	初雪茸 三つ葉
水菓子	むらさき芋ムース 柿 巨峰



商船三井 仙石クラブ