

お品書き (二泊目)

令和六年 神無月

先附	焼茄子胡麻寄せ 雲丹 山葵
八寸	南瓜豆腐 つぶ貝 オクラ 菊とんぶり和え 平目木の芽寿し 絹かつぎ 紅葉せんべい 海老西京漬 おかご松葉刺
椀盛り	蟹真箸 松茸 順才 軸三つ葉 松葉柚子
向附	鮪 鯛 帆立 海老 花穂 ムラ芽 山葵
炊き合せ	蕪 牛舌柔煮 水菜 巻湯葉揚煮 辛子
焼肴	油カマス 柚庵焼 蛤 もろこし 棒生姜
小鍋	秋刀魚つまれ 豆腐 粟麩 芹 柚子
揚物	揚茄子含め煮 鰯 海老 春菊 木の芽
酢の物	鱣 セロリ 貝割 ポン酢降し
食事	松茸御飯 牛蒡 人参
止椀	玉子豆腐 ふのり 山椒
水菓子	メロン 巨峰

