

お品書き (一泊目)

令和六年 師走

先附 粟麩 春菊浸し(切胡麻)

八寸 鮫肝豆腐 千柿黄身寿し 平目寿し わかさぎ甘露煮

花豆蜜煮 银杏(素揚げ) 生湯葉

椀盛り カキ真箸 のし京人参 椎茸 姫かぶ 木の芽

向附 鮪 鯛 鰯 巻海老 花穂 紅立 山葵

蒸し鉢 胡麻豆腐 蕪蒸し 银杏 海老 百合根 紅葉人参 山葵

焼肴 銀ムツ西京焼 数の子糸賀籠 諸胡瓜 もろみそ

小鍋 鴨鍋 鴨団子 笹打ち岩月 水菜 エノキ茸

車麩 鴨 七味おろし

揚物 海老芋唐揚 青唐 向附の巻の頭唐揚 南瓜万頭 美味出汁

酢物 焼茄子 舞茸 連草 割出汁 胡麻庵掛け

食事 蟹御飯 牛蒡 湿地茸

止椀 なめこ 豆腐 三つ葉

水菓子 ヨーグルトババロア メロン 苺 ミント

