

お品書き (二泊目)

令和六年 師走

先附 豆乳豆腐 割出汁 生雲丹 山葵

八寸 甘海老真子和え 豆サザエ スズキ西京焼き サーモン寿し

カラスミ大根 岡ひじき胡麻和え くわい

椀盛り 蟹真箸 鮑葛打ち 舞茸 柚子

向附 鮪 ムツ 赤貝 烏賊 花穂 莫大海 山葵

炊き合せ 天蕪スープ煮 牛舌柔煮 水菜 紅葉人参 柚子

焼肴 甘鯛沖津干し 栗渋皮煮 はじかみ

小鍋 鯛 白菜 春菊 岩月 椎茸 巻湯葉 豆腐 葛切り

ポン酢 浅月 紅卸し

揚物 長芋含め煮 栗麩 海老 木の芽 春菊 庵掛

酢肴 黄ニラ 葱 鮫肝 軸防風 酢味噌掛け

食事 御飯 秋刀魚佃煮

止椀 焼茄子 三つ葉 水辛子

水菓子 洋梨 苺

