

お品書き（一泊目）

令和七年 水無月

先附

白ダツ 春菊 胡麻和え クコの実

八寸

蛸胡瓜卸し和え 甘子南蛮漬

海素麺 千切り長芋 生姜

穴子細巻玉子 南瓜ゼリー

沢蟹甘露煮 ふき当座煮

椀盛り

玉子豆腐 鱧 つる菜 梅肉 木の芽

向附

鮪 鰹 平目 烏賊 花丸胡瓜 莫大海 山葵

炊き合せ 胡麻豆腐 小玉葱 山葵 人参 コンニャク ミニチンゲン菜

焼物

すずき塩焼き 鯛千巻寿し 新丸十蜜煮 木の芽酢

中皿

丸茄子揚煮 冬瓜 素麺 柚子

揚物

無花果黄身揚 鰯 美味出汁 青唐 紅卸し

止肴

蛍烏賊 分葱 酢取明賀 辛子酢味噌

食事

山菜御飯（鳥 人参 木の芽）

止椀

庄内麩 若布

水菓子

マンゴーゼリー メロン 巨峰 ジブレット

