

お品書き (二泊目)

令和七年葉月

先附 滝川豆腐 海老 おろし生姜

八寸 焼茄子 生雲丹 山葵

薄葉 たたきオクラ (土佐酢)

秋刀魚寿し 川海老唐揚 枝豆真箸

丸十レモン煮

椀盛り 鱧真丈 早松茸 つる菜 柚子

向附 鮪 平目 伊先 帆立真 あしらい一式

焚き合せ 豚大和煮 ジャガ芋 人参 冬瓜 紅葉麩

焼肴 鮎塩焼 石川小芋 明賀芋寿し タデ酢

預け鉢 鯛かぶと煮 牛蒡 木の芽

変り鉢 冷麦 かき揚げ (海老 玉葱 三つ葉)

酢物 鰯南蛮漬 (玉葱) トマト

打野菜 (レタス 紫玉 人参 貝割)

食事 松茸雑炊 なめこ 三つ葉

水菓子 桃ゼリー 無花果ワイン煮 マンゴー ミント

