

お品書き (二泊目)

令和七年葉月

先附 南瓜スープ仕立て

八寸 ふぐ皮 胡瓜 食用菊胡麻酢和え 白湿地

アスパラ酒盗和え 切カラスミ フォアグラゼリー

銀杏型の梅 稻荷寿し(胡麻 ガリ) 里芋(振り柚子)

エリンギ雲丹揚げ 子持ち昆布(黄身酢 クリームチーズ)

椀盛り 帆立安平 鮎素麺 小メロン 木の芽

向附 鮪 伊先焼霜 湯取り蛸 すずき洗い より人参 花穂

冷鉢 冬瓜 鯛葛打ち 魚麩 椎茸旨煮 切り柚子

焼肴 油鯿風干し 甘長唐辛子 蓮根黄身揚げ スダチ

栗麩ソテー(赤ピーマン セロリ 胡瓜)

炊き合せ 米茄子揚煮 新ジャガ芋 つる菜

相鴨ロース 白ダツ 銀庵麩

揚物 もろこし入り海老新上 丸十とゴーヤ天麩羅 レモン

止肴 羽二重蒸し 薄葉 タピオカ

食事 浅利有馬煮(油揚 新生姜)

止椀 焼茄子 水辛子 三つ葉

水菓子 ニューサマーオレンジ 巨峰 ゴールデンキウイ

