

お品書き (一泊目)

令和七年 神無月

先附 豆乳豆腐 山葵 生雲丹 旨出汁

八寸 秋刀魚有馬煮 春菊胡麻浸し おかご松葉刺し

芋紅葉 鯛蕪寿し 南瓜チーズゼリー 穴子牛蒡真箸巻

海老紅葉和え(黄味酢梅肉) くるみ葛煮 め鯖

長芋絹田巻(胡瓜)

椀盛り 萩真箸 舞茸 小メロン 柚子

向附 鮔 寛八 烏賊 巻海老 山葵

より人参 花丸胡瓜 海老寄せ

温物 牛バラシチュー 小玉葱 人参 エリンギ ブロッコリー

焼肴 油カマス飯蒸し 栗丸十 細根大根 諸味噌

小鍋 鱧 生湯葉 水菜 榎木茸 湿地茸 酢立ち

揚物 茄子挟み揚げ(海老真箸) 蒸し石川芋素揚げ 青唐

酢肴 め鮭 キウイ みぞれ和え 蓮根 大根 人参あちゅら漬 芹

食事 松茸御飯(油揚 人参)

止椀 なめこ 豆腐 三つ葉

水菓子 マンゴームース 梨ワイン煮 巨峰

クリームヨーグルト掛け ザクロ

