

お品書き (二泊目)

令和七年 神無月

先附      ム鯖   小メロン   卵の花和え   軸防風

八寸      焼湿地と菊花の浸し(酢立) 白ダツこのわた掛け

絹柚香焼   栗渋皮煮   平目手まり寿し

丸十いちよう煎餅   塩煎り銀杏

椀盛り      蟹かるかん真箸   焼目巻湯葉   細根大根   紅葉麩   松葉柚子

向附      鮪   鯛   伊先   赤貝   山葵   花穂   ムラ芽   より人參

炊き合せ      豚角煮   蕪   紅葉人參   春菊   水辛子

焼肴      鰯西京焼   花豆蜜煮   柿白和え(椎茸 コンニャク)   とんぶり

小鍋      鶉団子   大根   水菜   柚子

揚物      里芋唐揚   海老東寺揚   赤ピーマン   レモン

酢物      焼帆立   無花果   打胡瓜   酢味噌   生生姜

食事      松茸雑炊   蟹   三つ葉

止椀      なめこ   豆腐   三つ葉

水菓子      メロン   巨峰

