

お品書き (一泊目)

令和七年 師走

先附 柿五色生酢(胡瓜 人参 大根 水前寺海苔)

八寸 鮫肝豆腐 いくら卸し 島松風 小肌寿し

丸十茶巾抹茶掛け くわい煎餅 千社唐昆布

椀盛り かき新箸 平茸 姫かぶ 紅葉人参 松葉柚子

向附 鮪 鰯 嶋鰯 帆立貝 より人参 防風 ムラ芽 山葵

蒸し鉢 おしつけ 真妙寺湯葉 天蕪 海老 銀杏 山葵

焼魚 鰯照焼 大根柔煮 棒生姜

小鍋 相鴨すき焼き 春菊 岩月 葛切り 焼豆腐 栗麩

揚物 海老真箸 海老芋唐揚 青唐 酢立ち

強肴 玉子豆腐 煮穴子 水菜 菊 根芋 生姜

食事 大根御飯(牛蒡 湿地) 大根菜有馬煮

止椀 なめこ 庄内麩

水菓子 杏仁豆腐(マンゴーソース)

