

お品書き (二泊目)

令和七年 師走

先附 柚子釜盛り(数の子 糸賀喜)

八寸 菊花和え(子持ち昆布 もって菊 食用菊)

石川小芋 合鴨ロース 烏賊菊寿し(いくら)

生湯葉葛庵掛(山葵) 銀杏松葉刺し

椀盛り 蕪 紅葉豆腐(玉子豆腐) 板わらび イチョウ麩 柚子

向附 鮪 鯛 烏賊 あしらい一式

炊き合せ 飛竜頭(銀杏 人参 キクラゲ) 海老芋 みぶ菜 針柚子

焼肴 えぼ鯛西京焼 菊花蕪(はじかみ)

小鍋 かき鍋 豆腐 春菊 牛蒡 切柚子(味噌仕立て)

揚物 くわい挟み揚げ 鱧黄身揚げ 赤ピーマン

美味出汁 紅卸し

酢肴 鮭と蕪博多 打胡瓜 白木クラゲ 割ポン酢

食事 舞茸御飯 油揚げ

止椀 栗麩 三つ葉

水菓子 柿 苺 生クリーム 抹茶

