

お品書き (二泊目)

令和八年葉月

先附      ゼリー寄せ（玉子豆腐    オクラ    海老    生湯葉）

降り柚子

八寸      もずく長芋たたき    梅肉    サザエ磯煮

丸十ホウズキ芋（粟麩旨煮    奈良漬）    穴子寿し

手長海老唐揚げ    枝豆

椀盛り      もろこし真箸    葛素麺    冬瓜    へぎ梅肉

向附      鮪    平目    嶋鰺    蛸    はす芋    花穂    ムラ芽    山葵

冷し煮物      揚げ茄子    焼巻湯葉    人参    ジャガ芋    印元（胡麻庵掛）

焼肴      鮎塩焼    石川芋塩ゆで    棒生姜（たで酢）

進鉢      白素麺    麵つゆ    かき揚げ（海老    玉葱    三つ葉）

降し生姜    打ち明賀

揚げ物替り      南瓜豆腐    鴨治部煮    青唐素揚げ    山葵

酢物      北寄貝    打胡瓜    浜防風    ラディッシュ

長芋ゼリー

食事      うなぎ御飯    牛蒡    錦玉子

止椀      順才    三つ葉

水菓子      トマトワイン煮    ミント    薄蜜ゼリー    生クリーム掛け

