

長月「あじさい」お献立

前菜 菊花浸し、焼き栗 きんとん

勾玉豆腐旨出汁ゼリー

紅鱒西京焼き、石川芋衣かつぎ

茄子揚げ浸し、丸十れもん煮

栗麩くわ焼き、蕪 赤パプリカ甘酢漬け

百合根梅ノ尾煮、焼き茗荷 胡麻味噌

汁 さのこ汁 紙鍋仕立て 柚子胡椒風味

舞茸、湿地、滑子、平茸、網茸、榎茸

鶏つみれ、絹豆腐

向付 胡麻豆腐と地蒟蒻

菊花、しし唐、ラディッシュ

あしらい、割り醤油 芥子酢味噌

焼物 鮎塩焼き 蓼酢

国産牛炭火焼 または 朴葉焼

揚物 じゃが芋大葉巻き

舞茸

止肴 生姜酢和え

有の実、大根、人参、胡瓜

菊花、ラディッシュ 生姜酢ゼリー

飯 湿地茸ごはん 銀杏ちらし

汁、香の物

水物 有の実コンポート 共蜜ゼリーかけ

黒ごまクリーム

甘味 おやき

黒茶屋