

神無月「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
粟麩くわ焼き、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

きのこ汁 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

国産牛炭火焼と山女魚炭火焼
または
国産牛朴葉焼と山女魚唐揚げ 甘酢餡掛け

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