

神意月「あじさい」お献立

前菜 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

菊花浸し 酢橘絞り、胡桃甘露煮

百合根拇ノ尾煮、栗あられ揚げ

石川芋衣かつぎ、合鴨燻製

青唐揚げ浸し

汁 きのこ汁

舞茸、湿地、なら茸、平茸、

滑子、えのき、粟麩、里芋

向付 紅鱒サラダ仕立て

千切り野菜、小蕨

自家製ドレッシング

焼物 鮎塩焼き

国産牛炭火烧 または 朴葉焼

揚物 じゃが芋大葉巻き

舞茸、柿

止肴 菊花和え

柿と胡瓜甘酢漬け添え

山くらげ、海月、胡麻酢

飯 栗ごはん、汁

糠漬け、黒じやこ山椒煮

水物 秋の実れもんゼリー寄せ

梨、栗、丸十

柿ソース、ミント

甘味 おやしき

仕入れの状況により献立内容が変更する場合がございます。

令和三年九月三十日更新