

神意月「水蓮」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

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

造り

川魚二種盛り
胡麻豆腐 旨出汁ゼリーかけ

焼物

国産牛炭火烧と山女魚炭火烧
または
国産牛朴葉焼と山女魚唐揚げ 甘酢餡掛け

羹

揚げ蓮花果 くるみ味噌かけ
胡桃、しし唐、白髪ねぎ

止肴

生姜酢和え
鮭南蛮、大根、人参、胡瓜
有の実、叩き長芋

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
勾玉豆腐 黒蜜きなこ

甘味

おやき