

霜月「水蓮」お献立

前菜 勾玉豆腐旨出汁ゼリー

菊花浸し、焼き栗 きんとん

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 長芋揚げ卸し

ししとう、もみ海苔、小口葱

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。