

霜月「水蓮」お献立

先付 勾玉豆富 旨出汁ゼリー

前菜 菊花浸し、渋皮栗甘露煮

百合根梅ノ尾煮、かぶ甘酢漬け

芋幹と榎木茸当座煮、合鴨燻製

零余子と銀杏から揚げ

青唐揚げ浸し、くるみ甘露煮

汁 きのこ汁

舞茸、湿地、なら茸、平茸、

滑子、えのき、粟麩、里芋

造り 川魚三種

あしらい一式

焼物 特選黒毛和牛炭火焼と山女魚塩焼き

または

特選黒毛和牛朴葉焼と山女魚唐揚げ甘酢餡かけ

羹 海老芋含ませ煮

青唐、揚げ海老、菊花

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 湿地ごはん、汁

糠漬け、黒じやこ山椒煮

水物 さつま芋プリン れもんゼリー

丸十、小豆餡

梨コンポート 共密ゼリー

葡萄、マンゴー

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。

令和三年十一月十二日更新