

# 霜月「水蓮」お献立

先付 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

前菜 水菜湿地浸し、渋皮栗甘露煮

柚子味噌掛け、合鴨燻製

林檎おかし揚げ、栗さつま芋寄せ

芋幹榎木茸当座煮、かぶら甘酢漬け

百合根梅ノ尾煮

椀物 きのこ汁 柚子胡椒

茸いろいろ、里芋、栗麩

造り 紅鱒焼き霜

川魚昆布締め二種

あしらい一式

温物 海老芋含ませ煮 共地餡

海老、甘長とうがらし、柚子

焼物 特選黒毛和牛炭火烧と山女魚塩焼き

または

特選黒毛和牛朴葉焼と山女魚唐揚げ

甘酢餡かけ

揚物 じゃが芋大葉巻き、舞茸、柿

止肴 胡麻酢かけ

柿、山くらげ、海月、甘酢漬け

食事 栗さつま芋ごはん

汁、香の物、黒じゃこ山椒

水物 秋の実れもんゼリー寄せ

梨、柿、栗甘露煮

丸十レモン煮、黒豆

焼き林檎 黄味クリーム

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。

令和四年十一月一日更新