

# 葉月「水蓮」お献立

先付 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

前菜 小松菜もろへいや浸し、茄子揚げ浸し  
山ふぐ素麺、青梅蜜煮

新丸十れもん煮、合鴨燻製  
胡麻クリーム掛け、百合根柶ノ尾煮

椀物 鶏卵仕立て

揚げ真薯、短冊人参、三つ葉

造り 川魚二種、さしみ蒟蒻と夏野菜水貝風  
あしらい一式

蒸物 無花果 ベつ甲餡掛け

焼物 鮎塩焼き 蓼酢

特選黒毛和牛朴葉焼

揚物 じゃが芋大葉巻

玉蜀黍、青梅蜜煮

止肴 黒胡椒酢和え

紅鱒南蛮漬け

大根、人参、胡瓜、苦瓜

食事 寿美屋謹製 冷やしよもぎうどん

胡麻だれ、薬味

水物 れもんゼリー寄せ

桃、西瓜、バナナ、マンゴー

ブルーベリーヨーグルト、黒豆

抹茶ムース

さくらんぼ、小豆餡

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。  
炭火焼は九月十五日(木)より再開いたします。