

長月「水蓮」お献立

先付 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

前菜 菊花浸し、栗渋皮煮

秋茗荷酢味噌掛け、令鴨燻製

石川芋衣かつぎ、栗さつま芋寄せ

白和え、小蕪甘酢漬け

百合根拇ノ尾煮

椀物 うす葛仕立て 柚子胡椒

揚げ真薯、きのこ、短冊人参、三つ葉

造り 紅鱒焼き霜

川魚昆布締め二種

あしらい一式

温物 蕪花果 くるみ味噌掛け

焼物 特選黒毛和牛炭火焼と鮎塩焼き

または

特選黒毛和牛朴葉焼と鮎塩焼き

揚物 じゃが芋大葉巻き、舞茸、杏子蜜煮

止肴 菊花和え 胡麻酢

柿、山くらげ、海月、胡瓜甘酢漬け

食事 茸と山菜混ぜごはん

汁、香の物、黒じゃこ山椒

水物 秋の実れもんゼリー寄せ

梨、栗甘露煮、蕪花果

丸十レモン煮、黒豆

葡萄

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。

令和四年九月十五日更新