

長月「清流」お献立

先付 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

前菜 菊花浸し 酢橘絞り、胡桃甘露煮

百合根拇ノ尾煮、栗あられ揚げ

石川芋衣かつぎ、合鴨燻製

青唐揚げ浸し、鮭南蛮漬け いくら

造り 川魚三種

あしらい一式

汁 土瓶蒸し

松茸、岩魚唐揚げ、鶏肉

絹豆腐、三つ葉、酢橘添え

焼物 鮎塩焼き

秋川牛炭火烧 または 陶板焼

羹 揚げ煮花果 くるみ味噌掛け

焼き胡桃、茄子、白髪葱

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 土鍋釜炊き秋の実ごはん

松茸、里芋、銀杏

季節の天ぷら、汁

糠漬け、黒じやこ山椒煮

水物 秋の実れもんゼリー寄せ

梨、栗、丸十、シャインマスカット

柿ソース、ミント

南瓜と勾玉クリームパイ重ね

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。

令和三年九月二十二日更新