

霜月「清流」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、令鴨燻製

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

百合根拇ノ尾煮

椀物 きのこ汁 柚子胡椒

茸いろいろ、里芋、栗麩

造り 大王岩魚薄造り

紅鱒焼き霜、雪鱒昆布締め

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 秋川牛炭火烧と山女魚塩焼き

または

秋川牛陶板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

栗玉子焼き しょうゆ餡

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