

# 景月「清流」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、百合根梅ノ尾煮

椀物 鶏卵仕立て

揚げ真薯、短冊人参、三つ葉

造り 川魚二種、大王岩魚薄造り

あしらい一式

蒸物 蕪花果 ベつ甲飴掛け

焼物 鮎塩焼き 蓼酢

秋川牛陶板焼

揚物 じゃが芋大景巻

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

う巻き

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。