

# 神意月「美山」お献立

前菜 菊花浸し、焼き栗 きんとん

勾玉豆腐旨出汁ゼリー

紅鱒西京焼き、石川芋衣かつぎ

茄子揚げ浸し、丸十れもん煮

粟麩くわ焼き、蕪 赤パプリカ甘酢漬け

百合根梅ノ尾煮、焼き茗荷 胡麻味噌

汁 紙鍋仕立て清し汁

松茸、鰹、鶏つみれ

揚げ里芋、絹豆腐、酢橘添え

造り 岩魚二種盛り

昆布締め酢橘挟み

焼き霜造り

紅鱒辛味醤油和え

あしらい一式

焼物 秋川牛炭火焼と山女魚炭火焼

または

秋川牛陶板焼きと山女魚唐揚げ甘酢餡掛け

羹 揚げ蕪花果 くるみ味噌かけ

胡桃、しし唐、白髪ねぎ

止肴 生姜酢和え

鮭南蛮、大根、人参、胡瓜

有の実、叩き長芋

飯 松茸釜めし

汁、香の物

水物 有の実コンポート 共蜜ゼリーかけ

黒ごまクリーム

勾玉豆腐 黒蜜きなこ

甘味 おやしき