

# 霜月「美山」お献立

前菜 勾玉豆腐旨出汁ゼリー

菊花浸し、焼き粟 きんとん

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

百合根柵ノ尾煮、焼き茗荷 胡麻味噌

汁 紙鍋仕立て 清し汁

松茸、鱧、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

秋川牛陶板焼と山女魚唐揚げ 甘酢餡掛け

羹 長芋 揚げ卸し

ししとう、もみ海苔、小口葱

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

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。

令和二年十一月一日更新