

# 師走「美山」お献立

前菜 勾玉豆腐旨出汁ゼリー

青菜浸し、芽キヤベツ味噌和え

紅鱒柚庵焼き、金柑みつ煮

ピリ辛蒟蒻、牛蒡旨煮

干柿サワークリーム、紅芯大根甘酢

百合根梅ノ尾煮、胡桃甘露煮

汁 紙鍋 白味噌仕立て

大根、蓮根、豆腐、鶏つみれ

三つ葉、柚子

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

羹 自然薯 揚げ卸し

ししとう、もみ海苔、小口葱

止肴 粒芥子酢ゼリーかけ

天蓼、芋がら、法蓮草、合鴨燻製

飯 自然薯麦とろ釜飯

銀杏、むかご

地元産うこつけい卵

汁、香の物

水物 オレンジミルク寄せ

黒豆、ミント

白玉団子 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。

令和二年十二月九日更新