

御献立 一六、〇〇〇円

先附 車鯛昆布メ 茗荷 占地 蓮芋
酢橘正油

前菜 子持鮎昆布巻煮 鱧チーズ焼
つる紫葉浸し 鈴子寿司
かぼす釜(烏賊・壬生菜白和え)

お椀 すっぱん豆腐 芽葱 焼餅 露生姜
又は
月見豆富 鱧二見 インゲン 柚子

向付 間八昆布メ 甘海老 羽太

中皿 万寿貝と秋野菜 焼松茸
赤皮南瓜 ズッキーニ オクラ
茄子 万願寺唐辛子 味噌たれ

焼物 口細鰯唐揚げ 又は 小鯛唐蒸し
新銀杏 葛素麺
煎り出汁 能登塩

煮物 合鴨治部煮
舞茸 簾麩 粟麩 小松菜 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
蓮根御飯

水菓子 赤皮南瓜 ババロア

御献立 二二、〇〇〇円

先附 毛蟹脚琥珀寄せ つる紫花葉浸し
千鳥酢

前菜 子持鮎昆布巻煮 蓮芋 茗荷
鱧オイル焼 葡萄冬瓜 加賀蓮根金平
かぼす釜(烏賊・壬生菜白和え)

お椀 松茸土瓶蒸し 鱧つみれ 甘海老つみれ
三つ葉 酢橘

向付 鰯薄造り 活大梅貝 あら昆布メ

中皿 秋の野菜蒸と鮑白扇揚げ 新銀杏
赤皮南瓜 ズッキーニ オクラ
茄子 万願寺唐辛子 味噌たれ

焼物 湯鯛 金時草 生姜みぞれ正油
又は
鯛唐蒸し 巻海老ゑびす 胡桃

煮物 和牛治部煮 簾麩 小松菜 小蕪 山葵
御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 蓮根イクラ御飯

水菓子 葡萄ゼリー
幸水 又は 加賀しずく

甘味 五郎島金時蒸し羊羹

御献立 二八、〇〇〇円

先附 毛蟹脚琥珀寄せ 金時草 黄菊
千鳥酢

前菜 白無花果酒蒸し つる紫 胡麻味噌 鮎
煎餅 烏賊墨揚げ 銀杏 火取り干口子

お椀 松茸土瓶蒸 鱧 白三つ葉 甘海老つみれ
酢橘

向付 オコゼ薄造り 鯛昆布メ 巻海老

中皿 和牛ヒレステーキ 秋野菜オリーブ蒸し
風味たれ 味噌たれ 柚子

焼物 甘鯛炙り焼 トマト 茗荷 胡瓜 生姜
黄身ネーズ

煮物 鮑蓮根蒸し 百合根 生雲丹
銀庵 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
丸雑炊

水菓子 葡萄ゼリー

甘味 五郎島金時蒸し羊羹

平成三十年長月吉日

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により、御献立内容が変更となる場合がございます。

恐れ入りますが、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。表示価格は、本体価格(税抜き)でございます。