

霜月お献立

【会席 八、〇〇〇円】

先付 白和え

【五段弁当】

巻海老 蓮芋

先付 蟹蓮根豆腐

万寿貝山椒煮

蓮芋

木の芽

生姜酢

前菜

でんぶ和え

お椀 鱈白子摺り流し

金時人参 隠元

金時人参ふかし

河豚煮凍り

芽蕪

鱈真子昆布巻煮

柚子

鰯蕪寿司

玉子松風

箱

お椀

蕪摺り流し

造里 三種盛り

鯛身焼目

里芋揚

揚物 河豚唐揚

芽蕪

青パパリカ

柚子

赤パパリカ

檸檬

造里

三種盛り

焼物 鱈柚庵焼

焼物

鱈柚庵焼

煮物 合鴨くわ焼

金沢春菊お浸し

茄子

蟹玉つと揚

里芋

えびす

小松菜

矢生姜

寿司 穴子棒寿司

煮物

合鴨治部煮

烏賊玉寿司

麩麩

サーモン柿寿司

粟麩

食事 手打ち蕎麦

法蓮草

汐露

舞茸

水菓子 蜜林檎

食事

山葵

食事 手打ち蕎麦

食事

手打ち蕎麦

汐露

甘味

柚子ババロア

甘味

食事

手打ち蕎麦

食事 手打ち蕎麦

食事

汐露

甘味

甘味

柚子ババロア

【会席 一二、〇〇〇円】

先付 帆立焼霜

林檎酢掛け

防風

白菜

柚子香ジュレ

前菜

かぼす金 でんぶ和え

金時人参

百合根 隠元

河豚身皮煮凍り

鱈真子昆布巻煮

玉子松風

慈姑松笠揚

お椀

蟹ふかし

芽蕪 柚子

造里

三種盛り

中皿

蕪蒸し 銀庵

穴子

巻海老

銀杏

焼物

鰯照焼

ブロッコリー昆布ペ

牛蒡松葉金平

煮物

合鴨治部煮

麩麩

粟麩

法蓮草

舞茸

山葵

食事

手打ち蕎麦

汐露

甘味

栗と無花果の蒸し羊羹