

水無月 ご昼食 お献立

【五段弁当】

先付 白身南蛮漬

加賀太胡瓜

蓮芋

茗荷酢取り

御椀 鱧摺り流し

海老ふかし

隠元

振り柚子

箱

造里 三種盛り

中皿 蟹クリームコロッケ

アスパラガス

合わせソース

焼物 鰯庵焼

えびす

谷中生姜

煮物 合鴨ロース煮

水茄子

南瓜

さやえんどう

溶き辛子

酢物 巻海老小袖寿司

烏賊玉寿司

笹寿司

食事 手打ち蕎麦

汐露

甘味 氷室あんみつ

【会席 八、〇〇〇円】

先付 鱧白煮

玉蜀黍豆腐

蓴菜

旨出汁

前菜 鬼灯 巻鰯 酢橘おろし

蛸煮凍り

どじょう蒲焼

片葉胡麻和え

胡桃真丈

御椀 相並葛打ち

薯蕷豆腐

隠元

摺り柚子

造里 三種盛り

焼物 鮎塩焼

穴子八幡巻

蛇籠蓮根白煮

谷中生姜

煮物 合鴨治部煮

簾麩 粟麩

舞茸

小松菜

山葵

食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又 江戸三度御飯

甘味 氷室あんみつ

【会席 一二、〇〇〇円】

先付 鱧照焼

加賀太胡瓜 茗荷酢取り

前菜 鬼灯 巻鰯 酢橘おろし

蛸煮凍り

烏賊唐墨和え

片葉胡麻和え

どじょう蒲焼

御椀 玉蜀黍摺り流し

玉子豆腐

巻海老

隠元

摺り柚子

造里 三種盛り

中皿 鮎唐揚げ

伏見唐辛子 蓮根

能登揚げ浜塩

焼物 朴葉焼 蓼味噌

いさきアスパラ巻

水茄子

谷中生姜

煮物 合鴨治部煮

簾麩 粟麩

舞茸 小松菜

山葵

食事 手打ち蕎麦 汐露

又 江戸三度御飯

甘味 氷室あんみつ

ゴールドキウイ