

冬季限定「冬づくし」

二二、〇〇〇円

御献立

先付

香箱蟹 金時草湯葉卷
千鳥酢 防風

前菜

かぼす釜 でんぶ和え
金時人参 百合根
銀杏 隠元
海老 針魚 胡瓜 手綱寿司
火取り干口子
鱈真子 昆布巻煮
松笠くわい揚 恵比寿

御椀

鱈白子豆腐
鱈身葛打ち
芽蕪 柚子

御造り

白身魚うす造り
鰯
鱈子付け 花穂

中皿

源助大根風呂吹き
凶合蟹 玉地蒸し
結び三つ葉 生姜庵

焼物

鰯塩焼き
金沢春菊白和え
染おろし 牛蒡松葉金平

煮物

治部煮
合鴨 小松菜
蕪 簾麩 舞茸 山葵

御食事

手打ち蕎麦 汐露
又は
河豚雑炊

水菓子

蜜りんご
柿

甘味

栗と無花果の蒸し羊羹

令和三年霜月吉日 浅田