

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

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