

令和5年度秋献立 【大人食1】



食前酒	小鉢	旬彩盛	造り	吸物	鍋物	蓋物	強肴	変り皿	食事	香の物	デザート
梅酒	峰岡豆腐	サラダ海老 美だし 刻み茗荷	季節の松葉 実り栗 むかご雲丹焼き	長芋ざくろ酢 白滝湯葉山椒	鮪 鮭の燻製 帆立貝 あしらいい式 山葵	松茸きのこ真丈	菊花 銀杏 三つ葉	富士桜ポークとまと鍋	白菜 水菜 長葱 榎木茸 インカのめざめ芋	しめじ 大根 人参 とまとスープ	茶碗蒸し
							栗 なんと 鶏 どんこしいたけ	三つ葉	低温牛肉サラダ	彩り野菜	大根ステーキベーコン焼き
								チンゲン菜	山梨県武川産コシヒカリ	野沢菜 めか大根 ワインらっきょう	手作りアップルパイ 粉糖