

令和5年度秋献立 【大人食2】



食前酒	杏酒
小鉢	焼き湿地と春菊ポン酢 きのこ 食菊 糸賀喜 野菜 蟹身
旬彩盛	竹炭豆腐 栗の松風 カレイ彩焼き 鰻玉子巻き 穴子ずし
造り	鮪 紋甲鳥賊 北寄貝 あしらいい式 山葵
吸物	秋鮭つみれ汁 手毬麩 スープ寒天 三つ葉
陶板	信州山麓牛 キャベツ もやし 舞茸 エリンギ茸 ズッキーニ 胡麻だれ バター
蓋物	里芋もち饅頭 きんぴら 赤パプリカ 食菊 隠元 中華餡
天婦羅	海老 蓮根 薩摩芋 しし唐 大根 生姜 天つゆ
変り鉢	アボカドヨーグルト味噌 甘えび 林檎 紫きやべつ漬
食事	山梨県武川産コシヒカリ
香の物	くら漬け かぶ漬け ぬか人参
デザート	洋ナシムース 梨 クリーム ミント