

令和5年度秋献立 【大人食3】



食前酒	葡萄酒
小鉢	白菜昆布味覚和え 人参 大根 オクラ サーモン いくら
旬彩盛	胡桃の茄子田楽 山桃蜜煮 烏賊蓑揚げ こんにゃく梅 合鴨ロース 鮪 赤海老 真鯛 あしらい一式 山葵 赤だし
造り	青海苔 豆腐 打ち葱
吸物	寄せ鍋豆乳仕立て
鍋物	白菜 水菜 榎木茸 椎茸
蓋物	焼き豆腐 帆立 ごぼう 国産豚ロース 人参 秋の味覚炊き合わせ
焼き物	蕎麦いなり 里芋 南瓜 松茸
酢の物	カレイの朴葉焼き カレイ柚庵漬 きゃらぶき はじかみ すだち 蕪と富有柿酢
食事	カシューナッツ かいわれ 刀豆の花
香の物	山梨県武川産コシヒカリ
デザート	ぬか胡瓜 大根 山牛蒡 マロン求肥包み 梨 クリーム ミント