令和７年度秋献立　【大人食２】

食前酒　杏酒

小鉢　白菜昆布味覚和え
人参　大根
オクラ　蟹身

旬彩盛　柿バター　サーモン寿司
きのこ菊花寄せ
秋刀魚柚庵焼き　実り栗

造り　鮪　水蛸　焼霜鰆
あしらい一式　山葵

吸物　胡麻豆富
スープ寒天　三つ葉
柚子胡椒

陶板焼　国産牛ロース朴葉焼き
キャベツ　玉葱　茄子
エリンギ　霜降り平茸
バター　合わせ味噌

蓋物　煮合わせ
車麸　絹さや
南瓜　身欠き鰊

天麩羅　海老　蓮根　薩摩芋
しし唐　大根生姜　天つゆ

食事　山梨産武川米
【ご飯のお供】とろろ芋

香の物　茄子漬け　セロリ漬け　糠人参

デザート　洋ナシワインムース
クリーム　セルフィーユ