

令和 8 年度秋献立 【大人食 1】



食前酒
小鉢

梅酒
胡桃豆腐

蟹の身 美だし

柚子胡椒

旬彩盛

カマス香煎揚げ

秋刀魚小袖巻

きのこマリネ

赤魚もみじ焼き

造り

鮪 甲斐サーモン 平貝
あしらい一式 山葵

吸物

秋鮭つみれ汁

三つ葉 しめじ

鍋変り

国産豚肉朴葉焼き

水菜 長葱 茄子

榎木茸 舞茸 豆腐

合わせ味噌

蓋物

錦秋絞り寄せ

赤パプリカ

食菊 隠元 旨味餡

変り鉢

ライスコロッケの

リゾット風

チーズ パセリ

食事

魚沼産コシヒカリ

香の物

野沢菜 めか大根

ワイン辣韭

【ご飯のお供】 なめ茸 梅きくらげ

デザート

わらび餅 パイ焼き

粉糖