

令和8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

旬彩盛 柿バター
長芋琥珀寄せ
鶏奉書焼き
カマス香煎揚げ
サーモン寿司

造り 鮪 赤烏賊 焼霜鰯
あしらいい一式 山葵

吸物 けんちん汁
大根 人参
牛蒡 椎茸 三つ葉

鍋物 山麓牛味噌豆乳鍋
白菜 水菜 長葱
椎茸 平茸 牛蒡

蓋物 煮合わせ
車麩 里芋
南瓜 しし唐

揚げ物 秋刀魚の唐揚げ
蓮根 薩摩芋 隠元
大根生姜 天つゆ

食事 魚沼産コシヒカリ

【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 林檎シブースト
クリーム セルフイユ