



霜月「みやび」お献立

食前酒 梅酒

八寸 銀杏塩煎り 諸子甘露煮

薩摩芋ロップ煮

サーモン謝込み 三度豆柚子味噌和え

鱧寿司 柿天婦羅

先吸 土瓶蒸し 松茸 海老 銀杏 三葉

お造り 鮪 鯛 雲丹 あしらひ一式

炊合せ 信田巻 小芋 糸人参 絹筍 花麩

天婦羅 海老 蟹爪 青唐 小茄子扇面

二色パプリカ

焼き物 鮎有馬煮 笑い栗 焼松茸御浸し

初地神

強肴 鰻柳川

蒸し物 南京饅頭 銀餡

酢物 煮花果 利休酢掛け

ご飯 松茸釜飯

香の物 酸茎漬け 紫漬け 壬生菜漬け

水菓 メロン

※仕入状況等により内容は変わる場合がございます。