



二〇二一神楽月「みやび」お品書き

食前酒 梅酒炭酸割り

八寸 鯖寿司 鰻卷織 银杏松葉串

柿天麩羅 薩摩芋ロップ煮

吸い物 土瓶蒸し

松茸 海老 鱧 水菜

お造り 鮪 鰹 鯛

焚合 小芋 信田巻 絹笹 班麩 海老

揚物 穴子 系縵 青唐 占地茸

焼物 子持鮎塩焼 いが栗 初地神

強肴 牛スキヤキ

菊菜 榎茸 椎茸 焼豆腐

蒸物 南京饅頭

御飯 松茸釜飯 水菜

香の物 酸茎漬け 紫漬 壬生菜漬

水果 シヤインマスカット 梨

※仕入状況等により内容は変わる場合がございます。