

令和6年度秋献立 【大人食2】



食前酒	杏酒
小鉢	焼き湿地と春菊ポン酢
旬彩盛	きのこ 食菊 糸賀喜 小松菜 北寄貝
造り	烏賊月冠 栗の松風
吸物	合鴨ロース 茗荷子寿司
陶板	鮪 紋甲烏賊 真鯛 あしらい一式 山葵
蓋物	秋鮭とうふ汁
天婦羅	手毬麩 三つ葉
変り鉢	信州山麓牛の甘辛焼き
食事	キャベツ もやし 舞茸 エリンギ茸
香の物	しめじ 茄子 赤パプリカ 甘辛たれ
デザート	里芋きのこ饅頭
	紅葉麩 蟹身あん 黄食菊
	ごま豆腐揚げ出し
	しし唐 大根 生姜 天つゆ
	焼き黄肌まぐろのカルパッチョ
	野菜
	山梨県武川産コシヒカリ
	くら漬け かぶ漬け ぬか人参
	ピスタチオ抹茶プリン
	クリーム