

令和6年度秋献立 【大人食3】



食前酒	小鉢	旬彩盛	造り	吸物	鍋物	蓋物	焼き物	酢の物	食事	香の物	デザート
葡萄酒	白菜昆布味覚和え 人参 大根 山葵菜 スモークサーモン とびこ	秋刀魚玄米揚げ じゃがいも浸し	焼き茄子オクラとろろ 鮪 赤海老 水蛸 あしらい一式 山葵 赤だし	なめこ 豆腐 スープ寒天 葱 寄せ鍋味噌仕立て	白菜 水菜 豆腐 椎茸 帆立 かわいい 鶏肉 ごぼう 人参 合わせ味噌 蕎麦いなり包み	海老 金糸玉子 旨味餡	秋鮭ホイル焼き 玉ねぎ エリンギ茸 ピーマン バター	錦秋もずく酢 富有柿酢	山梨県武川産コシヒカリ ぬか胡瓜 大根 山牛蒡	葡萄酒のムース	フルーツ添え セルフィーユ