

本日のお献立

1月7日～30日迄

座附 養老寄せ 雲丹 刻み山葵

前菜 黒豆艶煮 柚子當富 青菜と湯葉の乾酪和え

障泥烏賊酒煎り 黒糖ローストポーク

叩き牛蒡利休酢 大根田楽

お椀 合鴨雑煮仕立て 焼き餅 梅麩 芹 口柚子

津久利 季の物盛り合わせ 妻一式 土佐醤油

焜炉 黒毛和牛料理 お肉の質はコースによって変わります

信楽【赤身】 瀬戸【とも三角等霜降り】 唐津・九谷【サーロイン】

焼物 寒鰯照り焼き 焼前彩々

蓋物 鱈白子茶碗蒸し ぽんず餡掛け 紅葉卸し

揚物 とらふぐ唐揚げ 獅子唐 酢橘

酢の物 鱈白子ポン酢 薬味一式 蛇腹胡瓜 若布

食事 五目炊込み御飯 袱紗味噌汁 香の物

水菓子 盛り合わせ

