

本日のお献立

8月24日～9月13日迄

座附 菊花養老當富 鈴子 美味出汁 山葵

前菜 子持ち鮎甘露煮 障泥烏賊野田焼き

南瓜かすてら 菊花蕪羅 焼き茄子茶碗蒸し

拇ノ尾煮 零余子真丈

お椀 葱と椎茸の擂り流し 刻みハム お月見団子 粒胡椒

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 海鮮朴葉焼き 鮑 帆立貝 サーモン

栗甘露煮 栗麩 エリンギ 芥子の実



蓋物 たらば蟹萬寿 銀餡掛け 山葵

揚物 胡麻當富の揚げ出し 羽二重餅 秋茄子 獅子唐

滑子餡掛け 鬼卸し 刻み海苔 忍び柚子

酢の物 新秋刀魚酢締め 菊菜 椎茸 縋り人参

食事 千葉椿ポークと舞茸の炊き込み御飯 青海苔 袱紗味噌汁 香の物

水菓子 盛り合わせ