

# 長月のおしながき

喜寿懐石

先付け

無花果ワイン蒸し

胡麻クリーム掛け

前菜

一、鯉菊花とんぶり和え 一、栗鹿ノ子真丈

一、子持ら鮎旨煮 一、海老芝煮

一、鯛手鞠寿司 一、鬼灯とまと

吸物

松茸土瓶蒸し

造里

間八 鮪

甘海老 烏賊

焚合せ

豚角煮 小芋

法蓮草 冬瓜 生麩

焼物

鱸と秋野菜のソテー

XO醬ソース

ココット

松阪牛とじゃが芋の

味噌グラタン

コンロ

松茸炭火焼き

油物

海老長茄子包み揚げ

鱧黄身上げ

御飯

栗おこわ

香物

小吸物

赤出し

デザート

南京の白玉しるこ

栗のアイス



平成二十九年十月

新・懐石



※御献立は、喜寿懐石です。その日の仕入れにより内容が変わる場合がございます。