

如月のおしながき

喜寿懐石

先付け 福豆と貝柱の

豆腐チーズ白和え

前菜

一、鳥賊酢味噌和え 一、梅人參ムース

一、茶ぶり海鼠 一、湯葉真丈松風

一、鰯小袖子寿司 一、ブロッコリー黄身酢

吸物

松葉蟹と百合根の真丈

吉野仕立

造里

間八 鮎

甘海老 鳥賊

焚合せ

京芋 合鴨治部煮

菜の花 牛蒡 人參

焼物

銀鱈西京漬

からすみとろろ焼

蒸し物

甘鯛の蓮根蒸し

コンロ

松阪牛ハリハリ鍋

油物

海老の香煎揚げと

白子の黄身揚げ

御飯廻り

秋田名産

香物

稲庭にゅうめん

デザート

苺とバナナの

チョコグラタン

平成三十年二月

新・懐石

やま

