

次の季節のお献立

期間:2014年12月末まで(予定)

食前酒	柚子酒
先 附	チーズ茶碗蒸し 牡蠣時雨煮 胡麻豆腐 栗渋皮ブランデー煮 銀餡掛け
前 菜	海鼠知里酢 大根おろし 振り柚子 焼茄子コンソメゼリー 枸杞の実 蟹棒寿司・オーロラ包み 零余子真丈バター醤油焼 合鴨ロース煮串打ち 公孫樹丸十レモン煮 紅葉麩甘煮 蓮根煎餅 揚げ稲穂
造 り	本日の地魚二種盛り 焼さわら 細切り昆布 縋り胡瓜 縋り人参 若布寄せ 本山葵 土佐醤油 ※ハマネ塩 胡椒
焼 物	金目鯛幽庵焼 葉葱笹打胡麻塩和え
口直し	シャーベット
焙 烙	南伊勢海老鬼殻焼 小蕪油焼 葱辛味噌宮島焼き
強 肴	溶岩焼 愛鷹牛 えりんぎ茸 京芋 青唐 ジャポネソース
食 事	釜炊き仕立 白飯 宮島・鰺金胡麻和え 薬味・刻み大葉 ぶぶ霰 千切り海苔 山葵
香の物	安芸芝漬 柚子大根
水菓子	氷鉢盛り グレープフルーツ釜盛り メロン パイン 冬いちご 寒天 白玉 石榴 黒豆蜜煮

※仕入れの状況によっては、メニューやお仕立てが変更することもございます。