

長月 御献立

京の吹き寄せ

先付八寸

柿 ム鯖 白和え

栗塩バター焼き

秋の無花果胡麻クリーム

貝柱 茸 酢味噌和え

餅銀杏 松葉串

京の炊き合わせ

鴨コース

御椀

太刀魚菊花仕立て

蕪 紅葉人参 三つ葉

造里

秋の鮮魚

紅葉造里 三種

あしらい彩々 山葵

焼きもの

黒毛和牛 白舞茸

朴葉焼き

温もの

柚子鍋

鱧 松茸

湯葉 水菜

食事

秋刀魚炊き込み御飯

針生姜 九条葱

香の物
留椀

盛り合わせ 三種
赤出汁

水菓子

本わらび餅

添え抹茶 黒蜜

令和四年九月二十日

京割烹



総料理長 上西 康文