

葉月

御献立

先付八寸

京の吹き寄せ

柿・メ鯖・白和え

栗塩バター焼き・京の炊き合わせ

秋の無花果胡麻クリーム

貝柱と茸の酢味噌あえ・餅銀杏

御椀

太刀魚菊花仕立

彩り

御造里

秋の鮮魚

三種

焼きもの

黒毛和牛

朴葉焼き

温もの

鱧・松茸

湯葉・水菜

柚子鍋

食事

秋刀魚炊き込みご飯

香の物

盛り合わせ 三種

留椀

留椀

水菓子

本わらび餅

令和四年九月二十日

京割烹



総料理長

上西

康文