

水無月 献立(六月十四日)

前菜

トマト揚荷 尊菜 針茗荷 鮑 ぶり 柚子

八寸

鴨ロース蒸し煮込み 姫オクラ 酢取茗荷

ヤングコーン焼目 甘鯛松笠揚げ

生湯葉イクラ掛け 酢取り長芋

煮物椀

清汁仕立

鮎煮麵 白髪ねぎ 三つ葉 松葉 柚子

お造り

本日のお造り あしらい色々

炊合せ

加茂茄子揚煮 鰻山椒焼き

おぼろ昆布 三度豆

焼肴

太刀魚塩焼き 丸十ねじり

蓼酢 はじかみ

蒸し物

冬瓜 ふかひれ 色三つ葉 生姜餡掛け

酢の物

水雲とろろ 鱧 生雲丹

胡瓜 針生姜

御飯

新生姜ごはん

赤出汁

若布 長芋

香の物

水物

青梅ワイン煮