

長月 御献立

前菜 焼胡麻豆腐 生雲丹 山葵 三度豆

八寸

鴨ロース 甘栗焼き 唐墨大根 小芋衣かつき 銀杏松葉刺し 鮓小袖寿司

土瓶蒸し 鱧 松茸 海老 銀杏

三つ葉

造里 三種盛り 鮪色々 劍先烏賊 鱧焼霜造り

焼肴 子持ち鮎塩焼き 丸十葉実生姜 木の芽酢

焚合せ 鰻豆腐 小蕪 菊花飴かけ 菊菜 生姜

揚げ物 鱧と松茸のかき餅揚げ 京都万願寺煎りだし

酢物 松茸 法連草 鮑 割酢 あえ

御留飯 新瀉鮭と丹波占地の炊き込みご飯 赤出汁 湯葉 なめこ 盛り合わせ

水物 茨城県産メロンと奈良の柿

令和六年九月五日