

霜月 おしながき

先付

蟹小茶碗蒸しばちこ（くちこばちこは海鼠の卵巣の干物です）  
秋鯖京揚げ壬生菜浸し  
香〇酢ジュレ花穂

お椀

湯葉真丈 ぐじ  
京蕪 紅葉人参  
松葉隠元黄柚子

お造り

本まぐろ鰯  
車海老  
添え妻 土佐醤油 塩ポン酢

焼八寸

のど黒香焼き  
零余子寄せ  
炙り鰯棒寿司  
柿玉子  
干し柿片白チーズ和え揚げ胡桃  
〇〇銀杏  
秋茗荷

煮物

紅葉鯛葛煮  
粟麩オランダ煮  
占地旨煮 赤万願寺

台物

丹波牛  
焼き松茸 揚げ海老芋  
花薄荷（オレガノ）  
金山寺味噌（野菜が沢山入っており甘め）

留鉢

鱈親子蒸し  
巻き白菜 法蓮草  
ちり酢

食事

栗丸十炊き込み 胡麻塩三つ葉

御菜

出汁巻き 子持ち鮎甘露煮  
柴漬け

留椀

ブラウン榎豆腐 葱 粉山椒

水物

京丹後梨コンポート  
シャインマスカット バニラアイスミント

令和六年十一月

京懐石

東山