

鎮祭月のお献立

〈秋天一碧〉

先付

〈玉締め冷製〉

秋茄子 百合根 煮花果 零余子

胡桃 玉蜀黍ソース 枝豆ジュレ

八寸

にしん生姜煮 栗南瓜と鶏のみじん粉コロツケ風 稻荷寿司

手まり寿司 鳴門金時オレンジ煮 海老と栗麩の串

高野豆腐 近江蒟蒻 法蓮草白和え綿糸巻

煮物椀

松茸土瓶蒸し

向付

旬の鮮魚盛

温物

餅ひろうすと胡麻豆腐

胡麻クリーム すり胡麻

台物

〈吉野葛仕立て〉

金目鯛 大根 海老 トマト 占地 オクラ 生姜

強肴

シヤトリーブリアン

土鍋釜飯

〈新米 兵庫県産ヒノヒカリ〉

秋鯖西京漬け ちりめん

香物

二種盛

止椀

赤出汁

甘味

栗最中と季節のフルーツ

※仕入れにより内容が異なる場合がございます

ご了承くださいませ