

お品書き 九月二十九日

お通し ほうれん草と茸のおひたし

前菜

いが栗丸十栗見立て、蒟蒻、豆柿

秋刀魚辛煮、海老赤とんぼ、鶏市松焼き

刺身

まぐろ、鯛皮霜作り

焼き物

はまち照り焼き、合鴨コース塩焼き

カリフラワー、黄身おろし

揚げ物

松茸海老挟み揚げ

蓮根海老はさみ揚げ

煮物

鮭信州蒸し、打ちねぎ、山葵

蕎麦だし

食事

松茸ご飯、味噌汁、香の物

デザート

小倉ゼリー寄せフルーツ



お品書き 九月二十二日

お通し

烏賊紅葉和え

前菜

鶏松風、秋刀魚辛煮

南瓜力ステラ、海老赤とんぼ

蟹砵巻き、里芋田楽

刺身

鮪中トロ、平目

焼き物

銀だら西京焼き

はじかみ、九十檸檬煮

油もの

松茸海老挟み揚げ

オクラ、アスパラ

煮物

飛竜頭蟹野菜あんかけ

お食事

松茸ご飯、味噌汁、香の物

水菓子

白玉ぜんざい



料理人
中北 英司



料理人
中北 英司

