

お品書き

先付け

菊花なめこ寄せ

前菜

栗の渋皮煮

白身魚の栗の華

生鰯のブランドードグラタン

松茸の有馬煮

海老のからすみ雲丹焼き

紅葉麩の含め煮

松葉銀杏

お造り

鰯 鯛 ばい貝

カワハギの肝和え

揚げ物

蟹真丈

強肴

和牛の鉄板焼き

柚子胡椒ソース

ガーリック醬油

焼き物

鰯の杉板焼き

酢の物

秋刀魚おろし和え

温物

真鰯の子り蒸し

お食事

松茸御飯

蒸し物

帆立の和風クラムチャウダー

紫芋の湯葉あんかけ

水菓子

かぼちやのイタリアンプリン

栗あんの求肥包み

※お献立例(十月・秋メニュー)でございます

※季節によって内容が変わります

四季の蔵
shiki no kura