

お品書き

先付け

焼き茄子と令鴨の
ゴルゴンゾーラ味噌
キャビア添え

前菜

秋刀魚の茄子の包み蒸し
海老の芝煮
里芋六方含め煮
南瓜の甘煮
法蓮草の胡麻和え

お造り

まぐろ がんど鰯
鯛 真鱈の子漬け

椀物

雲丹豆腐

焼き物

秋鮭の味噌幽庵焼き

酢の物

ずわい蟹の黄身酢かけ

温物

富山和牛の肉豆腐

お食事

松茸御飯

止め椀

胡麻豆腐の白味噌仕立て

デザート

栗蒸し羊羹
南瓜のイタリアンプリン

※お献立例(十一月・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