

長月のお品書き

夏の名残と秋の訪れ

先付け

鮎と平茸の旨煮

前菜

小バイ貝のエスカルゴバター

太刀魚の梅帶筒蒸し

秋刀魚の甘露煮

金時草おひたし

玉子豆腐サーモンいくら和え

椀物

博多地鶏の南瓜の満月椀

お造り

ヒラメのビーツカルパッチョ

鮪 白海老 秋刀魚

焼き物

秋刀魚の肝焼き

蒸物

甘鯛の松茸蒸し

強肴

牛肉の角煮

酢の物

秋鮭の菊花和え

御飯

むかご飯

汁物

甘鯛の白味噌立て

デザート

安納芋のチーズケーキ

吳羽梨のすだちジュレ

四季の蔵

shiki no kura

※季節によって内容が変わります。