

秋 御献立

食前酒 かげつ謹製花梨酒
御通し 重陽和え

ずわい蟹 菊花 菊菜
蓮根 しめじ 長芋
赤芽 かぼす

前菜

あんぽ柿薄衣
貝柱菊花焼き
南瓜団子月見立て
丸十拇尾煮

銀杏松葉串

造り 鮮魚盛合せ 汲み湯葉
煮物 富士の介かぶら蒸し
しめじ 人参

絹さや 山葵

焼物 秋刀魚柚庵焼き

毬栗素麺 海老塩焼き
酢蓮根 かぼす

焜炉 甲州牛の溶岩焼き

揚物 野菜一式 岩塩 醤油ソース
名水赤鷄東寺揚げ

茶筌茄子 獅子唐
レモン 天つゆ

酢の物 鰻白醤油焼き

蛇腹胡瓜 切干し大根
酢取り茗荷 土佐酢ジュレ

御椀

蛤吸い
白髪葱 三つ葉

食事

御飯 縮緬雑魚
三種盛り

水菓子 巨峰プリン ミューズリー