

夏 御献立

食前酒

かげつ謹製花梨酒

御通し

玉蜀黍豆腐

オクラ 枸杞の実

前菜

海老酒粕焼き

とんぶり

鱧梅蓴菜

鬼灯チーズ明太子

エシヤレット

椎茸二身揚げ

鮮魚盛合せ 妻色々

合鴨青朴葉焼き

菊かぶら はじかみ

巨峰おざら

鶏つみれ 南瓜 小メロン

卸し生姜 晒し葱

甲州牛の溶岩焼き

野菜一式 岩塩 醤油ソース

夏野菜と鰯の甘酢餡かけ

蔓無南瓜 米茄子

二十日大根

コリンキー 白髪葱

北寄貝胡麻酢和え

胡瓜 長芋 人参 しめじ

クレープ 酢取り茗荷

蛸吸い

松茸 若布 笹葱 山葵

御飯 縮緬雑魚

三種盛り

白桃プリン ミューズリー

水菓子

香の物

食事

御椀

酢の物

洋皿

焜炉

凌ぎ

焼物

造り

前菜

御通し

食前酒

夏 御献立