

冬 御献立

食前酒

黒豆酒

御通し

冬山舞茸

卸し大和 とびこ

前菜

嶺岡豆腐 枸杞の実

烏賊松笠

宗田醤油焼き

むかご石垣寄せ

衣かつぎ

黒豆松葉串

鮮魚盛合せ 汲み湯葉

煮物

信玄どり甲州煮

粟麩 焼餅 茄子 しめじ

絹さや 柚子 卸し生姜

焼物

寒鰯照り焼き

つのじ海老 青梅

菊かぶら

焜炉

甲州牛の溶岩焼き

野菜一式 岩塩 醤油ソース

洋皿

湯葉巻き真薯衣揚げ

舞茸 扇茄子 獅子唐

レモン 塩紅梅

酢の物

枯露柿砵巻き

若布 北寄貝 蛇腹胡瓜

刀豆の花 黄身酢

留椀

福箕汁

みみ 牛蒡 青葱

食事

御飯 縮緬雑魚

香の物

三種盛り

水菓子

巨峰プリン ミューズリー