

秋の宵会席

一 食前酒

香母酢ワイン

一 前菜

ミルク豆腐みたらし餡かけ 秋刀魚卵の花和え
祇園棒チーズ スモーク鴨と梨の小袖巻
もろこし松風

甘海老紅葉和え 海月と蟹のキューイ酢掛け

一 御造里

間八 鯛 鮪 妻一式

一 吸い物

土瓶蒸し
松茸 海老 银杏 鶏胸肉 三つ葉 酢橘

一 蓋物

里芋饅頭 小茄子オランダ煮 紅葉人参
菊花餡

一 焼物

米茄子と秋鮭の利休グラタン

一 合肴

豆乳南京鍋
白菜 豆腐 エリンギ 深葱
葛切り 抹茶麩

一 食事

零余子御飯

一 止椀

湯葉新丈と滑子の赤出し

一 香物

大根べったら漬 胡瓜一夜漬

一 デザート

紫芋の冷やし御汁粉 栗羊羹



料理長

藤原

弘二