

二〇二六年九月一日〜十一月三十日

先付

・毛蟹酢
法蓮草 若布 もずく 山芋 酢取り茗荷 二杯酢
・季節の和え物
柿なます等

吸物

丸豆腐 丸仕立て
京生麩 白髪葱 薄隠元 露生姜

造り

真鯛菊花造り
炙り上鮪叩き 赤貝
あしらい一式 ぽん酢 醤油

焼物

吹寄せ焼八寸
真名鰹西京焼
和牛ロース味噌漬焼
絹かつぎ 銀杏松葉刺し 松風真蒸 渋皮栗
紅葉麩 公孫樹有平 松葉牛蒡 菊蕪

焚合

伊勢海老黄身煮(黄身揚げ、白味噌仕立て)
海老芋 蕪含め煮 湯葉 菊菜
針柚子

強肴

鮑ステーキ 紫蘇バターソース
松茸 芽葱 万願寺唐辛子
馬鈴薯と人参柴揚げ クレソン

止椀

赤味噌仕立て
しじみ 青身 粉山椒

御飯

季節の釜炊色御飯
松茸御飯 うす揚げ入り 三つ葉

香物

盛合せ

果物

季節のフルーツと季節のアイス