

令和六年 秋献立 華（はなやぎ）

前菜

占地豆腐炙り雲丹 萩真薯
銀鮭柚庵焼 揚げ稲穂

先 椀

月見玉子 蒸あわび うさぎ大根
银杏麩 白舞茸 青菜 ゆず

造 里

伊勢海老 本鮪 旬魚
ツマ色々 本山葵

名 物

金目鯛
牛蒡 生姜 木の芽

八 寸

鰻 焼椎茸 南瓜ピクルス
焼目丸十蓮根

台 物

静岡牛ロール・牛タンしゃぶしゃぶ
野菜いろいろ
薬味 ゴマダレ ポン酢

留 椀

赤出汁
焼茄子 栗麩 青菜

食 事

新米キヌヒカリ
お供 金目味噌

香 物

三種

甘 味

栗アイス ピスタチオ羊羹
山葵チョコレート

※仕入れの都合により、献立の内容が異なる場合がございます