

令和六年 秋献立 旬彩

先付 胡桃豆腐 胡桃餡

前菜 秋刀魚柚庵焼 菊菜白和え 珈琲栗甘露

零余子松葉 南瓜松風 揚げ稲穂

碗替 南禅寺蒸 合鴨 海老

焼き豆腐 葱 銀杏

造里 伊勢海老 天然本鮪 旬魚 菊烏賊

妻色々 本山葵

名物 金目鯛

牛蒡 生姜 木の芽

口替わり 蟹砧巻 松葉胡瓜 枸杞 お茶酢

台物 静岡牛しゃぶ 野菜いろいろ

薬味 ぶごまだれ ポン酢

留碗 赤出汁 焼茄子 粟麩 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