



御献立

先付「文学」

南京嶺岡寄せ 才巻海老
揚胡桃 汲み湯葉 山葵餡

前菜「現代アート」紅葉山

慈姑カステラ ころ柿秋鮭 菊大根 フォアグラパテ
舞茸・栗麩白和え 栗抹茶金団 団栗零余子
公孫樹煎餅 松葉素麺

椀盛「多島海」薄葛仕立て

晩秋・茸の沢煮椀
津合蟹真薯 切三つ葉 柚子

造里「源平」菊氷にて

旬の鮮魚いろいろ

焼物「醬」

挟腰大徳寺納豆焼 鰯梨 生姜 縴り葱

強肴「凧」

髭鱈蕪蒸し 黒トリュフ
木耳 京金時 銀杏 練餡 山葵

御食事「青風」

鱻鱈御飯 香の物 留椀

水菓子・甘味「三つの太陽」

温州蜜柑蜜煮 マンゴーソルベ 葛餅



お献立

先付「文学」

南京嶺岡寄せ 才巻海老
揚胡桃 汲み湯葉 山葵餡

前菜「現代アート」紅葉山

慈姑カステラ ころ柿秋鮭 菊大根 フォアグラパテ
舞茸・栗麩白和え 栗抹茶金団 団栗零余子
公孫樹煎餅 松葉素麺

椀盛「多島海」薄葛仕立て

晩秋・茸の沢煮椀
津合蟹真薯 切三つ葉 柚子

造里「源平」菊氷にて

旬の鮮魚いろいろ

焼物「醬」

挟腰大徳寺納豆焼 鰯梨 生姜 縴り葱

強肴「凧」

髭鱈蕪蒸し 黒トリュフ
木耳 京金時 銀杏 練餡 山葵

御食事「青風」

鱻鱈御飯 香の物 留椀

水菓子・甘味「三つの太陽」

温州蜜柑蜜煮 マンゴーソルベ 葛餅