



御 献 立 行

初 皿

月の前半・後半で替る前菜です 草木  
あしらう季の味をお楽しみ下さい

朱 椀

汁 物

潮仕立 鱧焼目 軸松茸 大根 人参  
水菜 胡椒 柚子

丸盆に柿の葉

へぎ板 鯛細引き 菊花 菊葉 山葵  
焼メ皿 新烏賊 雲丹 山葵 黄味醤油  
戻り鰹叩き 浅葱 妙賀

白葱 大葉 掛ぼん酢 一味

白木長方盆に萩の葉

主 皿

鉢 赤むつ旨煮 針生姜 葉山椒  
焼栗 ぜんまい 法蓮草  
白磁切立 伊勢海老 玉地蒸し  
海老味噌仕立

飯・麵

松茸ご飯 薄揚げ 赤出汁 香の物  
又は  
せいろ蕎麦 松茸温出汁 三つ葉  
へぎ 柚子

甘 味

本日より用意の甘味からお選び下さい

平成廿二年 長月 吉日

