

御 献 立 真

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

蕎麦猪口に紙蓋

汁物 丸豆腐芽葱 すつぽん吸地 露生姜

丸盆に柿の葉

造り 杉板鯛薄引き 引皮軸大根 ぼん酢浅月一味

長切子新烏賊 巻海老雲丹 平水晶

山葵紫 わた紫 叩このこ

中皿 陶板に温石 牛サーロイン塩山椒焼

開き松茸フライ 酢橘

白木長方盆に萩の葉

主皿 へぎ板 鮎の子筒焼

土佐酢卸し 葉山椒

昆布籠 揚銀杏 むかご

鉢 鰻白板昆布巻 茄子油煮

飯 焼竹飯 松茸ご飯 刻み揚げ

留 赤出汁 すくい豆腐 粉山椒

香 粗青志波 茄子 胡麻 生姜 紫

甘味 本日ご用意の甘味からお選び下さい

平成廿二年 長月 吉日

金田中草

