



御 献 立 草

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

汁 物

白磁切立
玉地蒸し 和牛澄み出汁 舞茸

生 鮓

染付陶箱に柿の葉
蓋×秋刀魚挟み鮓
新烏賊挟み鮓 留このわた
箱 戻り鰹叩き 浅葱 妙賀
白葱 大葉 掛ぼん酢 一味

主 皿

白木正方盆に白磁箱 萩の葉
石焼 酒盗焼 伊勢海老
するめ烏賊 下足
箱上 鱧 水菜 出汁浸し 柚子
下すっぽん 万年煮 敷き法蓮草
針生姜

飯 麩

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

本日も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

