



御 献 立 風

初 皿

日々、見繕う吟味の前菜です。旬の
素材を草木と共にお楽しみ下さい

汁 物

朱巻椀

沢煮椀 舞茸 榎茸 笹搔牛蒡 水菜

背脂 黒胡椒

生 鮓

青切り丸皿にへぎ板

戻り鰹叩き 浅葱 妙賀 白葱

大葉 一味 ぼん酢

×秋刀魚握り鮓 鯛握り鮓 生姜

主 皿

くり盆に磁器箱 季の葉

箱上 鱧 松茸 玉地蒸し

吸い地 水菜 柚子

下蒸し 茄子 鰻白煮 山葵

旨出し 鰹

飯 麩

野菜炊き込みご飯 赤出汁 香の物

又は

温鶏蕎麦 短冊葱 三つ葉 柚子

甘 味

本日のお薦めの甘味二種、ご用意致
します

平成廿二年 長月 吉日

金 田 中 草

