

御 献 立 草

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 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
新鳥賊挟み鮓 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 酒盜焼 伊勢海老
するめ鳥賊 下足

箱上 鱧 水菜 出汁浸し 柚子
下すつぼん 万年煮 敷き法蓮草
針生姜

飯 麩 松茸炒飯 浅葱 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

