

御 献 立 水

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

朱巻椀

汁物 沢煮椀 舞茸 榎茸 笹搔牛蒡 水菜

背脂 黒胡椒

盆盛

くり盆に季の枝葉

杉板 鯉叩き 鮎 浅葱 生姜 落し紫

軍艦巻 葱鮎叩き 山葵 黄味醤油

鉢 揚げだし茄子 海老そぼろ 猪口 鯛 辛味大根 山葵 紫

紙 鱧二身巻 揚げ栗 酢橘 銀餡 生姜

筒竹 ひじき 大豆田舎煮 揚げ銀杏 松葉串

牛蒡 人参 蒟蒻

飯 麵

野菜炊き込みご飯 赤出汁 香の物

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