

本日の御献立（竹雲コース）

伊達朱箱

毬栗（稲穂、松葉蕎麦）

無花果ワイン煮

編茸みぞれ和え

菊と茸の浸し 衣被

蒟蒻辛煮

銀杏松葉刺し

雲龍胡麻豆富

坪

紅葉羹 美味汁

御造り

旬の魚介

焼き物

鴨の朴葉焼き 丸十

蒸し物

松茸の茶碗蒸し 銀餡

炊き合せ

信田巻 蕪

栗麩 湿地茸 隠元

揚げ物

里芋の茶巾と秋茄子 薬味 天汁

飯 椀

舞茸御飯（宮城県産ひとめぼれ使用）

香 物

汁 椀

醤油仕立て

きのこ汁（きのこ色々）

葱 せり

御菓子

抹茶

伊達精進懐石料理

雲外