

令和六年長月献立（竹雲コース）

伊達朱箱

菊花の浸し 栗の焼目取り

塩煎り銀杏 紅葉馬鈴薯

はなびら茸の煮凝り 餅湯葉の田楽

零余子松葉刺し 丸十蜜煮

編茸のみぞれ和え 無花果含め煮

青梗菜と薄揚げの酢味噌

小松菜煮浸し

坪 胡麻豆富

お造り 旬の魚介

焼物 地魚の西京焼き

中皿 ローストビーフ

野菜添え

煮物 鰻豆富 紅葉麩 オクラ 美味餡

揚物 海老真丈蓮根挟み揚げ 野菜

薬味 天汁

食事 舞茸御飯

香の物

醤油仕立て きのこ色々

御菓子
抹茶