

霜月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

ほうれん草浸し

いんげん胡麻和え

白葱柚子酢味噌和え

椎茸焼き

白石連衡甘酢

長芋山葵和え

銀杏塩焼き

薩摩芋焼き

ほうぼう羅白昆布酒蒸し

薩摩軍鶏塩麴炙り焼き

白菜すり流し柚子胡椒

ご飯 山形県産はえぬき

お櫃よりお好きなもの

漬物 自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし・あおさ

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜 お代わりお好きなもの

甘味

和栗モンブラン

黒ゴマブリュレ

焼き姫りんご

お茶

