

夕餉

九九〇〇

長月

(壺の前菜)

鮮魚の昆布締め

(貳の前菜)

鮑 焦がしバター焼き

(参の前菜)

生雲丹いくら 和田久鯉出汁リゾット

(四の前菜)

鰯炙り焼き 松茸 かぼす 玉露塩

(グラニエ)

すだち

(お肉)※一品お選びください。

・鹿児島県産薩摩軍鶏炙り焼き

・北海道産羊炙り焼き 黒酢ポン酢

・牛タン醤油麹炙り焼き 有機赤ワインソース

(ご飯 珍味 お味噌汁)

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

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 お茶)

無花果 塩麴赤米アイス

お茶

夕餉

一二一〇〇

長月

(壺の前菜)

鮮魚の昆布締め

(貳の前菜)

鮑 焦がしバター焼き

(参の前菜)

生雲丹いくら 和田久鯉出汁リゾット

(魚)

鰯炙り焼き 松茸 かぼす 玉露塩

(グラニエ)

すだち

(お肉)

黒毛和牛サーロイン朴葉包焼 無添加生味噌

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

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 お茶)

無花果 塩麴赤米アイス

小菓子



夕餉 葉月 一六五〇〇

長月

(巻の前菜)

鮮魚の昆布締め

(式の前菜)

鮑 焦がしバター焼き

(参の前菜)

生雲丹いくら 和田久鯉出汁リゾット

(四の前菜)

ずわいかに信州24割糀味噌焼き

(魚)

鰯炙り焼き 松茸 かぼす 玉露塩

(グラニテ)

すだち

(お肉)

黒毛和牛サーロイン朴葉包焼 無添加生味噌

ご飯

山形県産はえぬき

お櫃より好きなだけ

漬物

自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜 お代わり好きなだけ

(甘味 お茶)

無花果 塩麴赤米アイス

小菓子三種

