

夕餉 九九〇〇

神無月

(壹の前菜)

豊洲鮮魚の昆布締め

(貳の前菜)

毛ガニ 柿の白和え すだち

(参の前菜)

和栗 和田久鯉出汁リゾット

(四の前菜)

神無月鮮魚 むらさきいがい昆布蒸し

(グラニテ)

和梨

(お肉)※一品お選びください。

・北海道産鴨胸肉 赤ワインソース

・鹿児島県産黒豚炙り ザクロ酢

・国産牛はらみ炙り 九条ネギソース

(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)

焼き林檎 さつまいもアイス

お茶

夕餉 一二一〇〇

神無月

(壹の前菜)

豊洲鮮魚の昆布締め

(貳の前菜)

毛ガニ 柿白和え すだち

(参の前菜)

和栗 和田久鯉出汁リゾット

(魚)

神無月鮮魚 むらさきいがい昆布蒸し

(グラニテ)

和梨

(お肉)

黒毛和牛サーロイン 海老芋 黒酢ポン酢

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)

焼き林檎 さつまいもアイス

小菓子



夕餉 神無月 一六五〇〇

神無月

(壹の前菜)

豊洲鮮魚の昆布締め

(貳の前菜)

毛ガニ 柿白和え すだち

(参の前菜)

和栗 和田久鰹出汁リゾット

(四の前菜)

鮑酒蒸し

(伍の前菜)

本鮪炙り あおさ塩

(魚)

神無月鮮魚 むらさきいがい昆布蒸し

(グラニテ)

和梨

(お肉)

黒毛和牛サーロイン 海老芋 黒酢ポン酢

ご飯

山形県産はえぬき

お櫃よりお好きなかだけ

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 お代わりお好きなかだけ

(甘味 お茶)

焼き林檎 さつまいもアイス

小菓子三種

