

夕餉

九九〇〇

霜月

夕餉

一二一〇〇

霜月

(老の前菜)

豊洲鮮魚の昆布締め えごま塩

(式の前菜)

帆立貝柱 海苔醃酵バターミルクソース

(参の前菜)

毛蟹 和田久鯉出しリゾット

(お魚)

霜月鮮魚の酒蒸し かぶ餡

(グラニテ)

和梨

(お肉)※一品お選びください。

・岩手県ホロホロ鳥炙り焼き 柚子塩麴

・松阪ポーク炙り焼き 葱塩

・蝦夷鹿バラ肉 醤油黒麴

(ご飯 珍味 お味噌汁)

お代わりお好きだけ

ご飯 山形県産はえぬき

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

(老の前菜)

豊洲鮮魚の昆布締め えごま塩

(式の前菜)

穴子 焼きかぶ

(参の前菜)

帆立貝柱 海苔醃酵バターミルクソース

(四の前菜)

毛蟹 和田久鯉出しリゾット

(お魚)

霜月鮮魚の酒蒸し かぶ餡

(グラニテ)

和梨

(お肉)

黒毛和牛サーロイン 無添加生味噌焼き

(ご飯 珍味 お味噌汁)

お代わりお好きだけ

ご飯 山形県産はえぬき

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

(甘味 お茶)

霜月柑橘マリネ パッションアイスクリーム

お茶

小菓子

(甘味 お茶)

霜月柑橘マリネ パッションアイスクリーム

お茶

小菓子



夕餉 霜月 一六五〇〇

(老の前菜)

豊洲鮮魚の昆布締め えごま塩

(弐の前菜)

穴子 焼きかぶ

(参の前菜)

帆立貝柱 海苔醃酵バターミルクソース

(四の前菜)

毛蟹 和田久鰹出しリゾット

(伍の前菜)

本マグロ炙り焼き

(魚)

霜月鮮魚の酒蒸し かぶ餡

(グラニテ)

和梨

(お肉)

黒毛和牛サーロイン 無添加生味噌焼き

(ご飯 珍味 お味噌汁)

お代わりお好きだけ

ご飯 山形県産はえぬぎ

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

(甘味 お茶)

霜月柑橘マリネ パッションアイスクリーム

お茶

小菓子三種

