

神無月 六千円 御献立

【先付】

琥珀羹 梨と豆腐のすり流し
生雲丹 長芋

菊花 三つ葉 稲穂

【椀物】

薄葛仕立
帆立貝柱 管牛蒡

どんこ椎茸 白髪葱 木の芽

【向付】

沖物

【焼物】

鰯酒焼き エシヤロット味噌添え はじかみ

【蒸物】

甘鯛豊年蒸 百合根
菊菜 黒七味 きのこ餡かけ

【炊合】

小蕪 秋茄子 栗 紅葉麩 法蓮草

【揚物】

新蓮根海老はきみ揚
むかご団栗 銀杏芋 山椒塩

【食事】

手打ちせいろ蕎麦

【甘味】

無花果ワイン蒸し 共密ゼリー掛け
マスクット ブルーベリー ミント



日本蕎麦 懐石 御狩野

料理長 指田 英行