

霜月

六千円

御献立

【先付】

貝柱 かいばしら 大徳寺麩 だいたくじふ 柿餡 かきあん 絹がけ きぬがけ

春菊 しゅんぎく 木の葉芋煎餅 こ はいもせんべい

ざくろ

【椀物】

清水仕立 すまししたて

蟹真蒸 かにしんじょう 鶯菜 うぐいすな 松葉柚子 まつばゆず

【向付】

沖物 おきもの

【焼物】

鱈照焼 さわらてりやき

うずら柿 うずら かき むかご団栗 むかご どんぐり
はじかみ

【温物】

甘鯛紅葉蒸 あまだいもみじむし 葛餡かけ くずあんかけ

いくら いくら みつば みつば 三つ葉

山葵 わさび はりのり はりのり 針海苔 はりのかい苔

【炊合】

里芋 さといも 合鴨吉野煮 あいがもよしのに

小松菜 こまつな 焼葱 やきねぎ きざみ柚子 きざみ ゆず

【食事】

手打ち蕎麦 てうちそば

【甘味】

栗羊羹 くりようかん

蕎麦 懐石 御狩野

