秋の味覚御膳

提供期間

9月20日(水)

~11月20日(月)

《お品書き》

◇籠盛り

焼き茄子豆腐、なめこ菊花なます、
茸と小松菜の胡麻和え、
天麩羅(海老・野菜3点)、本日の和え物
トマトレモン煮、お刺身(鮪・寒八)

◇蓋物

五穀饅頭、木ノ葉南瓜、紅葉麩、青菜

◇角箱盛り

・八寸 鮭素焼き、毬栗揚げ、柿玉子、
秋刀魚甘露煮、丸十茶巾、
秋の三色団子、鶏八幡巻き、
紅葉菓子
・握り サーモン、蒸し海老、烏賊

◇蒸し物

茶碗蒸し(江刺 菊地農場の玉子使用)

◇吸い椀

本日のお吸い物

◇デザート

ミニ杏仁豆腐

3,850^{税込}円

※市場の仕入れ状況によりお料理の内容が変更となる場合がございます。予め、ご了承くださいませ。