

霜月のお献立

三社

前菜

甘海老紅葉和え 鰯焼浸し
子持昆布 柿白和え 落葉煎餅

御椀

焼甘鯛
名残松茸

御造り

ふく薄造り

凌ぎ

揚げとろ

焼物

和牛朴葉焼 きのこ味噌

煮物

つくね芋 養老蒸し
蟹 百合根

食事

おぎとろ または 茶そばのとろろそば（冷）
上記よりお選びいただけます。

デザート

本日のデザート

一つ一つ丹精込めてお作りしておりますが、当日内容が変わる場合がございます。
アレルギーのある方はお申し出くださいませ。

料理長 **山田 宗孝**