

御献立

先附 焼舞茸と炙り北寄貝の

菊花和え かぼす醤油

小鉢 柿と蟹の白和え

しめじ茸 大徳寺麩

椀盛 銀杏豆腐 松茸

甘鯛 ずわい蟹 柚子

造り 産直鮮魚盛合せ

紅葉鯛 梶木 赤貝

ざくろ醤油 塩ポンス

凌ぎ 鮑塩蒸し 生雲丹

いくら醤油漬け

鉢肴 和牛のロースト

焼海老芋 林檎味噌掛け

胡桃 はじかみ

合肴 伊勢海老生揚げ

人参と海老のソース

強肴 秋茄子 にしん有馬煮

車海老 菊菜 柚子

食事 さのこ炊込み

留椀 八丁仕立て 秋茗荷 生麩

水果子 葡萄の葛切り

巨峰 マスカット

甘味 栗きんつば メープル風味

令和四年 神楽月

西麻布いちの

