

御献立

先附

下仁田葱の羽二重蒸し
河豚白子 銀餡 山葵

前八寸

雲丹双身焼 鮑柔か煮
五色福豆 ターキー博多
小判からすみ 鰯小袖寿司
鬼面人参梅煮

椀盛

牡蠣湯葉包み 筍 鈴菜
淀大根 柚子

活鲜

寒鰯しやぶ 芹
トリユフ塩 ちり酢

鉢着

柚子釜
鮎鱈の共味噌焼
車海老 湯葉 銀杏
白靈茸 露の臺

炊合せ

聖護院蕪 湯葉
煮穴子 蟹餡かけ 生姜

強着

和牛雲丹包み焼き
舞茸 赤ワイン醬油
トリユフ

食事

寒しじみ炊込み

止椀

八丁仕立て

水菓子

苺と杏仁の生マシユマロ
果実添え
柚子アングレーズソース

甘味

焦がしきな粉と黒豆の蕨餅

令和五年 如月

西麻布いちの