

# 御献立

先附

皮剥き共和え 生麩  
慈姑 あられ生姜 芽葱

前菜

越前産直 香箱蟹 酢橘

椀盛

白子豆腐 松茸  
髭鱧 軸菜 柚子

造り

産直鮮魚盛合せ  
紅葉鯛 北寄貝 鰯  
松前醤油 塩ポン酢

鉢肴

林檎金  
魚介の胡麻豆乳焼  
帆立 車海老 銀杏  
湯葉 銀鮎

油物

白甘鯛 唐揚げ 鱈煎餅  
舞茸 ちり酢

強肴

和牛のロースト  
白雲茸 慈姑  
赤ワイン醤油山葵入り  
アルバ産白トリユフ

食事

浅利と亀戸大根の炊込み  
蒟蒻 牛蒡 三つ葉

止椀

八丁仕立て 舞茸 厚揚げ

水菓子

ラ・フランスのムース  
求肥包み 柚子のソース

甘味

丹波栗しぐれ ラム風味

令和五年 霜月

西麻布いちの