

御献立

先附

秋茄子利久寄せ

生雲丹 美味出汁

いくら醤油漬け

漁東寺揚げ 新銀杏

椀替り

鱧と松茸の土瓶蒸し

新栗 蟹 三つ葉

造り

戻り鰹 平目 青利烏賊

土佐醤油 山葵

割はん酢 生姜

凌ぎ

鮮魚の握り寿司

酢取り生姜

鉢肴

子持ち鮎塩焼き かぼす

衣被 蓮根金平

炊合せ

菊蕪菁 穴子鑄込み

巻海老 菊花餡

強肴

とどりこ豚の麴味噌焼

石室熟成インカのひとみ

食事

秋味御飯

きのこ色々

止椀

八丁仕立て

どじょう 笹久き牛蒡

水菓子

梨のシヤルトリユーズ風味

檸檬のソース

甘味

葛切り

黒蜜 赤豌豆

令和六年 長月

西麻布いちの