

# 御献立

先附

菊菜と天然きのこ浸し  
浅蛸 忍び山葵

前八寸

蟹菊花あえ 柿サーモン  
鮎てまり黄身寿司  
银杏かすてら  
しゃこ文化揚げ

椀盛

甘鯛 松茸 ずわい蟹  
もろこし豆腐 柚子

造り

真子鰈薄造り トリユフ  
アボカドオイル 山葵  
生雲丹といくら粕漬け  
伊勢海老キャビア掛け

鉢肴

真名鯉の丹波焼き  
はしかみ 松笠くわい

炊合せ

賀茂茄子 車海老 おくら  
身久きにしん有馬煮

強肴

和牛のロースト  
海老芋から揚げ  
林檎味噌 胡桃

食事

秋味御飯 银杏

留椀

蛤吸い 三つ葉

水菓子

季節の果実  
ライチ風味のジュレ掛け

甘味

栗しぐれ

平成三十年十月

西麻布いちの