

御献立

先附 白子和え 占地茸

鱈 生麩 軸菜

前八寸 年輪サーモン

生子みぞれ和え 菊花

牡蠣トリユフチーズ焼

鮑の柔か煮 キヤビア

銀杏かすてら

椀盛 鮫肝真薯 ずわい蟹

鈴菜 舞茸 柚子

造り 皮剥焼霜薄造り 鮪とろ

肝ホニ酢 土佐醬油 山葵

鉢着 寒鰯灘焼き

焼淀大根 九条葱

はじかみ 雪輪蓮根

炊合せ 浜川牛蒡穴子鑄込み

銀杏 ふかひれ

共飴 忍び生姜

強着 温石に

シヤラン鴨温燻

白雲茸 有馬醬油

食事 香箱蟹炊込み

留椀 蛤吸い 三つ景

水菓子 蔓の淡雪仕立て 果実添え

甘味 ココナッツ雪見善哉

小倉 タピオカ 抹茶あん

平成三十年 師走 西麻布いちの