

御献立

箸染め

焜炉こんろにて

からすみブランデー干し

ばち子炙り 青味大根

御祝肴

生子菊花和え 数の子西京漬

桔露柿ころがき仰籠 明太つくね鉄扇

蟹日の出巻き ふく焼白子

金柑釜いくら粕漬け

椀盛

雲仕みぞれ立て

鮫肝豆腐 蛤

金時人参 鈴菜 柚子

造り

蒨玉氷に

平目 伊勢海老

寒鰯炙り 白菜

柚子胡椒ドレ かもじ牛蒡

台乃物

束ね白魚 雪割筍

海老芋 煎り出汁 七味

温物

吉知次きちじ雪中蒸し

天然鰻 银杏 百合根

車海老 銀餡 山葵

強肴

温石に

和牛のロースト 白舞茸

葱塩だれ 赤ワイン醬油

食事

牡蠣肴早雜炊

水菓子

晩白柚ばんぺいゆと求肥の

ミントゼリー掛け 白苺

甘味

黒豆入り粟善哉ぜんざい

令和二年 睦月

西麻布いちの