

# 夜

## 十月 会席料理ご献立

### 先附

鯉の南蛮漬け  
赤、黄パプリカ 玉葱 青柚子皮

### 椀物

栗のすり流し、上目花節出汁  
鶏つみれ 玄米麩 焼しし唐

### 向附

戻り鰹 ひらめ  
茗荷 紫蘇 大根 土佐醤油

### 煮物

はまちの西京煮  
里芋 ねじり蒟蒻 法蓮草



### 旬菜

子持ち鮎有馬煮 べったら漬け  
焼塩鯖のもろみ卸し添え 蛇腹胡瓜

### 揚物

婦羅盛り合わせ  
真鯛 穴子 舞茸 南瓜  
三つ葉 天つゆ

### 留椀

赤出汁 京揚げ 青葱

### 食事

京式部米 香の物三種

### 甘味

栗のテリーヌ

### 飲物

ナポリのエスプレッソ又は  
寺島屋彌兵衛商店の煎茶

※食材は仕入れ状況により多少の変更がある場合がございます。

