

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。

