



十一月 吹き寄せコース

先附

鯛の酒蒸し 柿ソースがけ
春菊 針生姜

造里

帆立の昆布締め 勘八
大根 紫蘇 生山葵 土佐醤油

煮物

はまちの西京煮
きぬさや 玄米麴

冷鉢

茄子と長芋の酢の物
茗荷



天ぷら

鶏のささみ さつま芋 紫蘇
天つゆ



食事

焼鮭と昆布のおにぎり

汁物

赤出汁 豆腐 なめこ

甘味

紫芋のマドレーヌ



※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。



鎬矢まつ井