文月　長崎卓袱会席御献立

尾鰭　長崎産鱧葛打ち　胡麻豆富　新蓼菜

八寸　蛇の目廿日大根　木の芽　梅肉

黒豆　鯛南蛮漬け　鱧笹寿司　自家製唐墨　蛸柔煮

蝶々玉蒲　鰻八幡巻き　御多福豆　新小芋旨煮

湯引き・刺身　岩牡蠣　ぽん酢

伊佐木　鮪　石鯛　季節のあしらえ

蒸し物　具沢山茶碗蒸し　銀餡

海老　玉蜀黍　白龍髭菜　百合根　銀杏　笹身）

焼き物　鮎塩焼き　丸十蜜煮　葉地神生姜　蓼酢

揚げ物　ハトシ　檸檬　茜塩

煮物　角煮　冬瓜　丸茄子　楓麩　水玉人参　三度豆

洋芥子　木の芽

御飯物　長崎和牛飯　香の物三種　赤出汁

水菓子　メロン　小玉西瓜　ミント

汁粉　冷やし善哉