

神無月 彩会席御献立

前菜 茸白和え 栗渋皮煮毬盛り 秋鱒菊花寿司 衣かつぎ

柿玉子 子持ち鮎甘露煮 紫頭巾

煮物椀 土瓶蒸し(松茸 海老 秋鱧 銀杏 三つ葉 酢橘)

造り 紅葉鯛 狭腹 梶木鮪 季節のあしらえ

焼き物 鮪柚庵焼き 小茄子田楽 菊花蕪 稻穂 かぼす

松葉素麺 稻穂

強肴 帆立 松茸 サーモン蓮根 坂本菊 もって菊

松葉胡瓜 紅葉人参・南瓜 生姜酢

蓋物 甘鯛旨煮 飛龍頭 紅葉麩 零余子 王様占地

絹鞆 針柚子

御飯物 鯖茶漬 京漬物三種

甘味 黄粉のブリュレ 栗蒸し羊羹 メロン 秋の琥珀 薄荷