

神無月 晩秋御膳

先付け 芥子豆腐 飛び子 小豆 枝豆 花穂

造り 戻り鰹叩き・紅葉鯛醤油締め 山葵

口取り 銀杏玉蒲 狭腹柚庵焼き 南蛮漬け 海老蓑揚げ

鱈菊花小袖寿司 翡翠銀杏 菊花蕪

吸い物 海老 玉子豆腐 湯葉 紅葉人参

公孫樹南瓜 柚子

蓋物 鯖味噌煮 山科茄子 小芋 銀杏丸十

紅葉麩 絹莢 柚子

御飯物 茸五目御飯 香の物 赤出汁

甘味 栗餡蜜(渋皮栗 梅ノ尾煮 柿 白玉 黒豆 薄荷)