

長月 彩懷石御献立

前菜

山葵長芋潤香和え 鯛鯛菊花膾畑鱸子和え 秋鯖小袖寿司
鮓黄身鮓 自家製唐墨 子持ち鮎煮浸し 姫人参西京漬け

煮物椀

秋鱧土瓶蒸し (鱧 海老 松茸 銀杏 三つ葉 酢橘)

造り

太刀魚 本鮪 烏賊菊造り 季節のあしらえ

焼き物

鰯杉板焼き 玉蒲 塩蒸し零余子
酢取り茗荷 稻穂

強肴

茸と秋茄子の天婦羅 天出汁 茜塩 酢橘

蓋物

赤魚煮付け 牛蒡 栗 南瓜 赤蒟蒻 山科茄子
紅葉麩 陸蓮根 振り柚子

御飯物

松茸御飯 香の物 留め椀

甘味

無花果コンポート 生クリーム 栗蒸し羊羹 薄荷