

長月 彩懷石御献立

先付け 菊菜・舞茸・占地白和え 菊花 小豆 枝豆

八寸 長芋潤香 秋鱒共和え 柿玉 子持ち鮎甘露煮

菊花寿司 自家製唐墨 小大根西京漬け

煮物椀 秋鱧土瓶蒸し (鱧 海老 松茸 銀杏 三つ葉 酢橘)

造り サワラ 本鮪 烏賊菊造り 季節のあしらえ

焼き物 鰯杉板焼 秋茄子乾酪味噌田楽 塩蒸し零余子

酢取り茗荷 稻穂

蓋物 煮鮑 小蕪 南瓜 鮑茸 紅葉麩 絹鞘

針柚子

御飯物 長崎和牛と茸御飯 香の物 留め椀

甘味 南瓜プリン 兎羊羹 芒素麴 黒蜜

ありの実 巨峰 薄荷