

文月 彩会席御献立

前菜 白芋茎このこ 海老乾酪 鬼灯寿司 自家製味噌唐墨

穴子 夏鴨ロース 新枝豆寄せ

椀物 鱧葛打ち 胡麻豆腐 蓴菜 廿日大根 末広柚子

造り 鱸 赤身 鱧落とし 季節のあしらえ

焼物 鮎塩焼き 玉蜀黍搔き揚げ 葉地神生姜 沢蟹

強肴 蛸・陸蓮根梅香るオランダーズソース掛け

蓋物 穴子柳川擬き 小芋 人参 丸茄子 紅蒟蒻 木の芽

御飯 鰻とろろ御飯 香の物 赤出汁

甘味 ブラマンジェ 桃コンポート ナポレオンチエリー

マスカット ラズベリー 薄荷

※食材の仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます