

会席膳 お品書き

前菜

鴨ロース山椒煮 なめ茸のおろし和え

胡麻豆腐 山葵 鶏チーズ焼き 串物

造里

鰯本鮪 烏賊 甘海老 わさび あしらい

焜炉

山芋鍋、鶏 白菜 水菜 牡蠣 银杏麩 占地

焼物

国産牛肉のローストビーフ

じゃがいも、焼き玉ねぎ、メランジエ

煮物

甘鯛の蒸し 银杏、占地、枝豆、椎茸

银杏、山葵

揚物

蟹、银杏麩、紫芋、青唐の天ぷら海老

合肴

さごし袖庵焼き、慈姑の素揚げ、银杏松葉串

酢物

ホタテ、蟹の金糸巻き、エリンギ黄身酢掛け

紅心大根

お食事

鯛の釜飯

香物

本日の漬物三種盛り合わせ

留碗

赤だし

水菓子

チヨコケーキ 杏仁豆腐、巨峰、オレンジ

令和三年十一月一日

川重泉郷荘 料理長 二本松 秀晃

※仕入れの都合により一部変更する場合がございます