

【お献立】

食前酒      梅      酒

前   菜      上段   翡翠青紅葉   敷胡麻酢

粒貝酒蒸し   摘菜   枸杞の実

鮎利久干し   小芋雲丹化粧

八幡穴子

中段   冷とろ吸セロハン包み

おくら   いくら   月の露

朝顔冷蒸し

玉蜀黍   弾豆   小海老

蟹身   銀あん   蒸雲丹

福佐松風   鯔有馬煮

烏賊黄味焼松葉刺

下段   夏鴨ロース煮   すだれ麩

南瓜   隠元   紅葉人参

小   盆      (椀盛)   鰯摘入団子   豆打豆腐

鱧素麺   冬瓜   夏菊

赤むつ昆布×絹多寿司

ちりめん芽吹巻

色出し明姜

鰯酢取り   敷黄味酢

ミント葉

造   里      鮪   寒八   焼霜太刀魚

舞阪生しらす   生姜

水玉人参   紅芯大根

あしらい

台   物      和牛ステーキ   胡麻ダレ

蓋   物      鱸とつくり蒸し

葛切り   豆腐   白葱   大黒湿地

敷昆布   紅卸し   柚子卸し

打葱   ポン酢

揚   物      女鰯天婦羅   青唐

桜海老コロッケ   結牛蒡

胡麻豆腐東寺揚   畳鰯

梨割レモン   海老塩   ミルク塩

止   肴      鰻蒲焼

お食事      御飯   赤出汁   香の物

水菓子      枇杷プリン

メロン   西瓜   キウイ

令和七年六月

浜名湖館山寺   山水館欣龍

調理長   田中幹夫