

【お献立】

食前酒 梅酒

前菜 上段 甘諸煎餅 秋栗 畳鰯

里芋松茸 柿玉子

山吹烏賊松葉刺し

胡麻豆腐冷蒸し

石榴 弾豆 銀あん

中段 新銀杏塩煎 零余子 落葉芋

帆立酒盗和へ 針柚子

小海老手毬寿司 柚子胡椒

烏賊手毬寿司 梅肉

色出し明姜

下段 秋刀魚有馬煮

蒸柿 青唐オランダ煮

中吸い変り 土瓶蒸し

秋刀魚摘入団子

小海老黄味衣 名残鱧素麺

松茸 銀杏大根 巢立

造里 鮪 縞鰯 鰯

剣先烏賊素麺 水雲 ベルローズ

菊花ゼリー寄せ 紅芯大根

あしらひ

台の物 和牛ステーキ 胡麻ダレ

蒸物 甘鯛薯蕷蒸し

いくら 柿麩 隠元

小蕪 菊花 蟹身あん

揚げ物 沖鱈深山揚げ 長茄子

海老団子アーモンド揚げ

アスパラ・海老年輪揚げ

菊葉 稻穂 梨割レモン

柚子塩 大葉塩

止肴 鰻蒲焼

お食事 御飯 赤出汁 香の物

水菓子 栗プリン

メロン 巨峰 ケーキ

令和七年九月

浜名湖館山寺 山水館欣龍

調理長 田中幹夫