

【お献立】

食前酒 梅酒

前菜 上段 牡蠣博多真薯真砂子焼

鮑酒蒸し 摘菜 松葉京人參

(福袋) 小判唐墨 寒風干芋 色紙烏賊

小角かすてら 甘藷レモン 焚き

中段 鮫肝豆腐 鮫肝塩蒸し

紅卸し 巢立

甘海老塩辛 石榴 萬苳軸

河豚煮凝り黒豆松葉刺

福佐松風 射込管牛蒡初雪化粧

下段 真鱈真子

海老芋 色出し 蕨 捻り梅

小盆 (椀盛) ずわい蟹白玉餅

生海苔雪見豆腐 小蕪

芽葱 薄氷大根 文字柚子

長芋鮭市松 丁呂木甘酢漬 敷雪酢

鯛昆布メ絹多寿司 木の芽

味噌牛蒡奉書寿司 胡麻

色出し明姜

造里 鮪 焼霜鱈 鰯 子持昆布

莫大ゼリー寄せ 独活香梅漬

紅芯大根 あしらい

台の物 鰻白樺鍋

蓋物 射込蕪

博多穴子 紅葉麩 隠元

湯葉合せ 銀杏酒煎

蕎麦米あん 菊花

揚物 南瓜小海老挟揚 六方慈姑

白子豆腐五色揚

大葉 梨割レモン

青砂塩 ミルク塩

止肴 鰻蒲焼

お食事 御飯 赤出汁 香の物

水菓子 金柑プリン

メロン 苺 キウイ

令和七年十二月

浜名湖館山寺 山水館欣龍

調理長 田中幹夫