【お献立】

食前酒　梅酒

前菜　上段　新銀杏塩煎　零余子　落葉芋
　　小海老握り絹多寿司　香葉
　粒貝酒蒸し　摘菜　枸杞
　鱧煮凝り
　中段　秋栗　甘藷煎餅　畳鰯
　里芋松茸　柿玉子
　山吹烏賊松葉刺
　胡麻豆腐深山蒸し
　　松茸　弾豆　銀あん
　下段　秋刀魚唐焚き
　　南瓜　紅葉人参　青唐オランダ煮

中吸い変り　土瓶蒸し
　鰯摘入　小海老黄味衣　名残鱧素麺
　早松茸　銀杏大根　巣立

造里　鮪　縞鯵　鮃
　剣先烏賊素麺　水雲　ベルローズ
　　紅芯大根　梅素麺ゼリー寄せ
　　蓮芋　あしらい

台の物　和牛ステーキ　胡麻ダレ

蒸物　甘鯛薯蕷蒸し
　柿麩　すだれ麩　隠元
　いくら　菊花　蟹身あん

揚物　女鯒有花利揚
　桜海老コロッケ
　アスパラ・海老年輪揚
　稲穂　南瓜　結び牛蒡
　梨割レモン　柚子塩　納豆塩

止肴　鰻蒲焼

お食事　御飯　赤出汁　香の物

水菓子　栗プリン　巣立
　　メロン　巨峰　ケーキ

令和八年九月
浜名湖舘山寺　山水館欣龍
　調理長　田中幹夫