

誕生日ディナー一〇、〇〇〇円

御 献 立

先付
・舞茸 法連草 菊花 浸し

・炙りメ秋刀魚 焼松茸 玉葱
マリネ ピンクペッパー

・赤飯奉書包み

一品
〳料理長よりお祝いの一品〵

造り
鯛 鮪 祝あしらい一式

煮物
和牛バラ葛煮 焼茄子 小芋

南瓜 ミニ青梗菜 友地飴 辛子

焼物
銀鮭柚庵焼 かぼす

牛肉巻 酢取茗荷

御飯
釜炊き白御飯

ちりめん山椒 又は 豚角煮

香の物
二種盛

止 梔
赤だし

デザート
グラマラッカ

誕生日ディナー一三、〇〇〇円

御 献 立

先付
・舞茸 法連草 菊花 浸し

・炙りメ秋刀魚 焼松茸 玉葱
マリネ ピンクペッパー

・赤飯奉書包み

吸物
〳薄葛菊花仕立て〵

里芋しんじょ 焼かます 松茸
紅葉人参 つる菜 柚子

造り
鯛 鮪 鰯

祝あしらい一式

一品
〳料理長よりお祝いの一品〵

和牛バラ葛煮 焼茄子 小芋

南瓜 ミニ青梗菜 友地飴 辛子

焼物
うおぜ柚庵焼 かぼす

和牛カイノミ照焼

酢取茗荷

御飯
鮭と木ノ子釜炊き御飯

三つ葉

香の物
三種盛

止 梔
赤だし

デザート
グラマラッカ

誕生日ディナー一七、〇〇〇円

御 献 立

旬 菜
・舞茸 法連草 菊花 浸し

・山芋とんぶり寄せ イクラ醤油漬
美味ゼリー セルフイーユ

・栗 丸十 平貝 胡麻和え 芹

・炙りメ秋刀魚 焼松茸 玉葱

マリネ ピンクペッパー

・赤飯奉書包み

吸物
〳薄葛菊花仕立て〵

里芋しんじょ 焼かます 松茸
紅葉人参 つる菜 柚子

造り
鯛 本鮪 鰯 烏賊

祝あしらい一式

一品
〳料理長よりお祝いの一品〵

蓮根饅頭 パブリカ 占地

和牛バラ葛煮 豆乳飴

蓮根チップス 浅葱 一味

焼物
金目鯛柚庵焼 かぼす

黒毛和牛カイノミ照焼

酢取茗荷

御飯
黒毛和牛と野菜の釜炊き御飯

香の物
三種盛

止 梔
梅昆布茶

デザート
グラマラッカ