

季節のたより

# 水無月懷石

## 御 献 立

旬 菜 ・ 万願寺 玉葱 水菜 浸し

揚げじゃこ

・ 蛸酒煮 叩き長芋 めかぶ

マイクロトマト 美味酢

・ 鰻棒寿司 丸十レモン煮

海老 玉蜀黍かき揚げ

吸 物 鱧しんじょ 玉子豆腐

蛇の目人参 胡瓜 振り柚子

造 り ・ 鱸のマリネ 野菜酢

・ 鮪 あしらい一式

煮 物 〓豆乳茶碗蒸し〓

無花果 焼茄子 平貝

枝豆 卸し餡 生姜

焼物替り 鮎香草パン粉揚げ

ミニトマト ヤングコーン

鮎蓼 骨煎餅 柚子味噌ソース

御 飯 ※好きな食事をお選び下さい

・ 釜炊き白御飯

ちりめん山椒 又は 豚角煮

★鰻蒲焼 (差額二、八〇〇円)

★鮪漬け (差額二、〇〇〇円)

・ 黒毛和牛と野菜の釜炊き御飯

★鮑と新生姜釜炊き御飯

(差額二、五〇〇円)

香の物 二種盛

止 椀 赤だし (黒毛和牛釜は梅昆布茶)

デザート※好きなデザートをお選び下さい

・ マスカルポーネの白いお汁粉

・ グラマラツカ