

## 御献立

## 先付

花椰菜峰岡豆腐 富

とびこ コンソメゼリー

壬生菜 あわび茸胡麻浸し

小柱酒煎 赤蒟蒻

九条葱 酢味噌

## 吸物

海老味噌しんじょ

白味噌仕立て

金時人参 芽蕪

小芋 柚子

## 造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

## 焼物

金目鯛西京焼

柿 柚子なます

生麸田楽

鮫鱗香味揚げ

## 煮物

鮫大根

筍 椎茸 青味

黒七味

## 食事

鯛と牛蒡の炊き込みご飯

二種

赤だし

## デザート

グラマラツカ

又は

フルーツゼリー掛け

## 懐石 韻々ひびき

## 御献立

## 先付

白魚 菜の花昆布〆

花椰菜峰岡豆腐 富

車海老 黄味香煎

壬生菜 胡麻浸し

蟹身 切り胡麻

## 吸物

海老味噌しんじょ

白味噌仕立て

金時人参 芽蕪

小芋 柚子

## 造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

## 煮物

和牛ステーキ煮

大根 人参 椎茸

青味

## 焼八寸

銀鱈能登塩焼

染め卸し

慈姑煎餅

茶振りなまこ雲酢

金柑蜜煮

鮫鱗香味揚げ

八朔 黒豆かんざし

柿 柚子なます いくら

## 食事

二種

赤だし

## デザート

本日のデザート

## 御献立

## 先付

花椰菜峰岡豆腐 富

とびこ コンソメゼリー

壬生菜 あわび茸胡麻浸し

小柱酒煎 赤蒟蒻

九条葱 酢味噌

## 蒸し物

海老つみれ

百合根

じゃが芋ステーキ飯

## 造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

## 天婦羅

盛り合わせ

天だし 岩塩

## 焼物

黒毛和牛サーロインステーキ

添え野菜

生姜ダレ 卸しポン酢

西洋山葵

彩りサラダ ドレッシング

グラマラツカ

牛蒡釜焼き御飯

二種

赤だし

## デザート

本日のデザート

## デザート

グラマラツカ