

おしながき

平成三十年ミニ秋会席  
九月〜十一月

898kca i

一 食前酒 季節の果実酒

柚子松風 合鴨ロース煮  
蛸柔らか煮 栗渋皮煮

一 温物

吹き寄せ新丈  
海老芋煮揚げ 紅葉麩  
絹さや

一 前菜

炙り穴子博多腐乳味噌掛け  
柴漬け細巻き えりんぎ  
翡翠銀杏松葉串 煮浸し

一 止 椀 味噌汁(なめこ 葱)

一 台 物

和牛ときのこのしゃぶ  
きのこ風味胡麻だれ添え  
賀茂路葱 豆腐 水菜

一 御飯物 こしひかり(三河産)

一 漬物 漬物 二種

五種盛り

梨と柿のコンポート

一 水菓子

他四品一式

芽物一式

一 お造り

アイシン健康保険組合

三ヶ根山荘

料理長 柴田 健司