

おしながき

平成二十九年 ミニ秋会席

九月〜十一月

720kcal

一 食前酒 季節の食前酒

あ と だ し

一 前 菜

秋鮭のスモーク

アボカドチーズ射込み

イタヤ貝と菊花の旨酢

蓮根田舎煮 秋刀魚の蒲焼

一 揚 物

旬菜天ぷら

松茸 柿せんべい 海老

青身 卸し 天汁

一 お造り 旬鮮魚三種盛り

芽物一式

一 止 椀 青砂となめこ汁

一 温 物

甘鯛と高野豆腐

クリーム焼き

甘鯛 季節の野菜

一 御飯物 穴子と百合根の釜炊飯

香の物 山葵 有馬山椒

一 水菓子

無花果のムース

梨のジュレ ミント葉

二種

ア イ シ ン 健

康 保 険 組 合
三 ケ 根 山 荘
料理長 中村 雅彦