

おしながき

平成二十九年 秋会席

九月（十一月

1053 Kc a i

一 食前酒 季節の食前酒

一 先付 焼茄子 湯葉豆腐 砂肝から揚げ

鳥そぼろ田楽

秋鮭のスマーク

アボカドチーズ射込み

イタヤ貝と菊花の旨酢

合鴨リングクリームソース掛け

裏白しいたけ

蓮根田舎煮 秋刀魚の蒲焼

一 温物

甘鯛と高野豆腐

クリーム焼き

甘鯛 季節の野菜

一 前菜

一 冷菜

ステイツク野菜

牛蒡せんべい

カリフラワーソース

旬鮮魚三種盛り

芽物一式

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

秋の味覚盛り合わせ

知多牛 カルビ

せせり ロブスター

鮑 平貝

米粉団子しめじ舞茸長芋白葱

季節の野菜 付けダレ二種

一 止 椀

青砂となめこ汁

一 御飯物

穴子と百合根の釜炊飯

香の物 山葵 有馬山椒

一 二段コンロにて

一 水菓子

無花果のムース

梨のジュレ ミント葉

一 凌ぎ

冬瓜とむかごの玉メ

カニ身餡

アイシン 健康保険組合

三ヶ根山荘 料理長 中村 雅彦