おしながき

平成三十年 秋会席
九月～十一月
1140Kcai

あとだし

一、食前酒 季節の果実酒

一、先付
胡麻豆腐 蒸雲丹 山葵餡
海老 百合根 煮浸し
茄子オランダ煮 隠元

一、焼八寸
秋鮭柚庵焼き
柚子松風 合鴨ロース煮
蛸柔らか煮 栗渋皮煮
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

一、お造り
鮪 勘八 牡丹海老
芽物一式

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、凌ぎ
空也蒸し
焼き餅 帆立
白木耳

一、温物
吹き寄せ新丈
海老芋煮揚げ 紅葉麩
絹さや

一、揚物
豚柔らか煮天婦羅
ずわい蟹天婦羅
青唐 辛子餡

一、止椀
味噌汁（なめこ 葱）

一、御飯物
松茸と鯛の釜飯
漬物 二種

一、水菓子
梨と柿のコンポート
さくらんぼ セルフィーユ

アイシン健康保険組合
三ヶ根山荘
料理長 柴田 健司