

# 師走の御献立



前菜

一、 柚子釜胡麻豆腐

・ 鮑と山葵菜の豆腐金山時和え

・ 子持鮎甘露煮

・ 菊菜蕪

・ 海老の五色揚げ

・ 鯖寿司

・ 干し柿チーズ博多

椀

一、 鱈の蕪良蒸し

向付

一、 師走の恵 旬の御造り

焼物

一、 甘鯛油焼

粉カラスミ、カボス、银杏、焼長芋、葱味噌

変鉢

一、 豊後牛ステーキ

温物

一、 百合根と蓮根の万十

蛤と雲母、芹、湯菜の庵を添えて

合肴

一、 蛸と分葱のぬた和え

台物

一、 地鶏鍋

甘味

一、 本日のデザート

令和三年 十二月 一日  
楓の小舎 料理長 白川賢一