

長月の御献立

前菜	一、	鶏と梨の卸し和へ
	一、	焼栗の蜜煮
	一、	烏賊の海鼠腸和へ
	一、	無花果の胡麻酢掛け
	一、	合鴨ロース
	一、	丸十の葛寄せ
	一、	湯布院サーモンの笹寿司
椀物	一、	月見真丈
向付	一、	本日の三種盛り
強肴	一、	豊後牛のステーキ
替鉢	一、	松茸と鮑の白和へ
温物	一、	栗万十
合肴	一、	鱧田楽
食事	一、	大分県産米 香の物 赤出汁
甘味	一、	本日のデザート

料理長 瀧上 幸一

※食材の関係でメニューの変更がある場合がございます。

予め御了承下さいませ。

由布院温泉
楓の舎
かえで の しょうじゃ