

長月の御献立

由布院温泉

楓の舎
かえでのしょうじや

前菜

一、 蟹と湿地の白和え

一、 木の葉南瓜の土佐よごし

一、 トマト羹

一、 丸十のレモン煮

一、 海老団子

一、 由布院サーモンの酢浸し

一、 鶏笹身の梨の卸し和え

椀物

一、 月見海老豆腐

向付

一、 長月の恵み

強肴

一、 豊後牛のステーキ

温物

一、 鴨と秋茄子の治部煮

変鉢

一、 松茸とフカヒレの玉蒸し
すつぽん仕立て

合肴

一、 鮑と茸の酒蒸し 肝ソース

食事

一、 大分県産米 香の物 赤出汁

甘味

一、 本日のデザート