霜月の御献立

前菜一、銀杏丸十
一、紅白膾の黄身酢掛け
一、花蓮根
一、焼き銀杏の松葉串
一、菊花のどんぶり和え
一、海老の八ツ橋
一、鮑の旨煮
椀物一、牡蠣の葛打ち　葛仕立て
向付一、霜月の恵み
強肴一、豊後牛のステーキ
温物一、蓮根饅頭
変鉢一、柿釜焼
令肴一、甘鯛の春巻き
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　渕上　幸一

由布院温泉
楓の小舎
かえでのしょうじゃ