



ゆの森

9月10月のお献立

先付

引き上げ湯波

臙豆腐 山葵 雲丹 生のり べっこうあん

御椀

鱧と松茸

酢橘 結び三つ葉 梅

造里

季節の鮮魚

あしらい一式

煮物

加茂茄子と無花果のふるふき

柚子味噌田楽

焼八寸

那珂川鮎の炭火焼

菊花と蟹のおひたし

焼胡麻豆腐

小袖寿司 合鴨ロース煮

紫ずきん トマト酢漬

小芋煮転がし

主菜

とちぎ和牛しゃぶしゃぶ

九条ネギ ポン酢 胡麻たれ

食事

さつまいも御飯

赤出汁 浅漬け

デザート

抹茶あんみつ