



11 神楽月のお献立

先付

引き上げ湯波
臠豆腐 山葵 雲丹 生のり
べっこうあん

御椀

鱧と松茸
菊花の薄葛仕立て

造里

季節の鮮魚
あしらい一式

煮物

海老芋の唐揚げ
蟹あんかけ

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

小芋煮転がし からすみ大根

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

柚子御飯
赤出汁 浅漬け

デザート

抹茶あんみつ