



ゆの森

霜月 11月のお献立

仕入状況により献立に変更がある場合がございます

地場食材と季節の先付け

日光湯波

山葵 生のり べっこうあん

柿のおおまさりの白和え

季節の握り寿司

鱧と松茸のお吸い物

季節の鮮魚

薬味

鯛かぶら

焼八寸

季節の魚 焼胡麻豆腐 餅銀杏

子持鮎甘露煮 玉子焼き

とちぎ和牛しゃぶしゃぶ

九条ネギ ポン酢 胡麻たれ

零余子御飯

赤出汁 浅漬け

デザート 自家製杏仁豆腐