

秋の御品書き ゆり膳

先付	菊花、しめじのおひたし、イクラ
前菜	そばの実なめこ、鶏照り焼き、焼き栗、花餅 ふくさ焼き、鴨ロース、レモン半月、もみじ
造り	赤身、中トロ、烏賊、蛸、甘海老
温物	うどん、エノキ、しめじ、山菜、油揚げ、鶏肉
揚物	牛蒡人参のかき揚げ、有頭海老、茄子、青唐、大姜
煮物	山菜茶巾、里芋、チキンボール、椎茸、絹さや麩
口替り	厚揚げ、万能ネギ、もみじおろし
中皿	サーモンマリネ
小鉢	あんきも豆腐、赤芽、もみじ
蒸し物	茶碗蒸し
食事	炊き込みご飯
香の物	2点
水菓子	メロン