

冬のお品書き

ゆり膳

先付	松前漬け、帆立
前菜	白和え（珍味）、鰯照り焼き、里芋田楽 黒豆、鶏八幡、はじかみ、花餅
造り	赤身2、中トロ2、烏賊2、蛸2、甘海老1
温物	豆腐、しめじ、えのき、鶏団子、油揚げ 三つ葉、ネギ
揚物	三つ葉と烏賊の寄せ揚げ、有頭海老、丸十、青唐
煮物	高野、キャベツ茶巾、蒟蒻、人参、麩、サヤ
中皿	白子豆腐、万能ネギ、もみじおろし
小鉢	小松菜のおひたし
蒸し物	茶碗蒸し
食事	うどん
ご飯	しめじと油揚げのご飯
香の物	胡瓜、大根
水菓子	メロン