

9月分お品書き 別邸分

先付

すっぽん小茶碗蒸し
焼葱 浅月 くこの実
露生姜 亀甲餡

八寸

山榎木と水菜
辛子和え
いくら 菊花
胡桃豆腐
雲丹 おくら
山葵 とんぷり
割醤油
餅銀杏の白和え
焼椎茸 法蓮草
もって菊 松の実
秋刀魚杉板献珍焼
小倉蓮根遠山
栗いが揚げ
柿玉子
かぶら寿し
零余子 松葉

吸物

松茸どびん蒸し
鱧 海老 百合根
銀杏 三つ葉
すだち

造り

新鮮五種盛り
他あしらい

焚き合せ

無花果胡麻豆腐
射込み
鴨口ース 絹きや
菊花餡

焼物

豊年稻穂
甘鯛丹波焼
米茄子田楽
酢取り茗荷

温物

黒毛和牛しゃぶ鍋
他あしらい

酢の物

秋鯖酢メ焼霜
柿なます
くこの実 割酢

留椀

赤出汁

御飯

赤どりと根菜の土鍋御飯

水物

かぶらプリン

数寄の宿 野鶴亭
料理長 加藤 浩之