

9月お品書き 愛顧棟

八寸

胡桃豆腐

雲丹 おくら

山葵 とんぷり

割醤油

山榎木と水菜辛子和え

いくら 菊花

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

萩真丈

エリンギ 大根人参

とろろ昆布 露生姜

造り

一、新鮮三種盛り

一、きびなご酢味噌

蓋物

黒豚とんこつ煮

白髪葱 辛子

ポテト餡

焼物

鰯の味噌漬け焼

茄子の田楽

半熟玉子

油物

あく巻あられ揚げ

煎り出汁 薬味

温物

黒豚しゃぶ鍋

他あしらい

酢の物

枕崎産かつおサラダ

パプリカ 玉葱

留椀

赤出汁

御飯

占地御飯

水物

かぶらプリン

数寄の宿 野鶴亭

料理長 加藤 浩之