

秋のお品書き スタンドード料理

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

焼き合せ

無花果胡麻豆腐
射込み
鴨ロース 絹さや
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

秋鯖酢べ焼霜
柿なます
くこの実 割酢

留碗

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