

# 長月のお献立

## 一、食前酒

一、先附 荳胡麻豆腐

美味出汁 山葵

## 一、前菜

子持ち鮎煮浸し

柿 サーマン黄味寿司

伊賀栗渋皮煮

雲丹進丈紅葉焼

秋刀魚棒寿司

## 一、お造り

地の鱈姿造り

鮪 白身魚

妻一色

## 一、お吸物

土瓶蒸し

松茸 鶏 海老 三つ葉 すだち

## 一、蒸し物

鱈

十六雑穀米蒸し

銀箔掛け

山葵

## 一、酢の物

鰻柵

胡瓜 干し菊 鰻 炒り玉子

## 一、台の物

陶板焼き

牛サーロイン プロッコリー

玉葱 人参 エリンギ

ぼん酢添え

## 一、揚げ物

鱈 アーモンド揚げ

あられ揚げ

文甲烏賊胡麻揚げ

葛紅葉 素塩添え

## 一、止め椀

赤だし味噌汁

## 一、香の物

季節のお漬物

## 一、水菓子

季節の果物

湯河原温泉 源泉 上野屋

調理長 鈴木正司

仕入れ等により多少変更することがございます。