

霜月 御献立

女鹿平温泉クヴェーレ吉和
日本料理 東山

食前酒 樽仕込梅酒

箸染 鳴門白胡麻金時 木の芽

前菜 海老塩焼 たぐり湯葉いくら
零余子石垣真蒸
栗餅千一ズ寄せ 秋刀魚昆布巻

御造り 間八 海老

吉和山葵 妻一式

椀物 紅葉豆腐 松茸ちらし
法蓮草 柚子

凌ぎ 丸十おこわ 馬肉味噌
木の芽

焼物 赤魚栗乗せオイル焼き
酢立 佃煮

煮物 海老芋饅頭鱈甲飴
紅葉麩 山葵 田芹

揚物 海老と舞茸の天婦羅 トマト網籠
青唐 檸檬 塩

酢物 錦鯖昆布
胡瓜 防風 土佐酢

食事

白飯 (吉和米を女鹿平名水にて)
香の物

止椀 柚子香飛龍頭 赤出汁
三ツ葉 粉山椒

水物 富有柿 蜜芋福餅 ミント

千秋樂 山崎 隆弘

※おこわには国産のもち米を使用しております。