

長月 御 献 立

女鹿平温泉クヴェーレ吉和  
日本料理 東 山

食前酒 紅茶梅酒

箸 染 女鹿平舞茸と菊花おひたし

前菜 海老酒煮 翡翠銀杏  
秋刀魚八幡巻  
菱の実 蒸鴨ロース

御造り 間八 鯛 吉和山葵 妻一式

椀物 甘鯛と小燕の吸物  
酢立

凌ぎ 煮穴子 飯蒸し  
木の芽

焼物 秋鮭味噌漬け あわび茸  
いくら 香母酢 佃煮

吹寄せ 南京 椎茸 名残鮎  
卯元 紅葉麩

揚物 茄子太刀魚挟み揚げ 海老つみれ  
青唐 檸檬 塩

酢物 鯖とサーモンの生寿司  
胡瓜

食事

白飯 (吉和米を女鹿平名水にて)  
香の物

止椀 女鹿平舞茸 赤出汁  
三ツ葉 山椒

水物 梨 ミント

千秋樂 山崎 隆弘

※飯蒸しには国産のもち米を使用しております。