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　　　氷結梅酒

箸　染　　　鯵南蛮　酢立

　　　ゆで海老　蒸鴨ロース

　前　菜　　　干柿百合根　毬栗

　　　　　　　赤西貝雲丹焼松葉串

御造り　　　間八　文甲烏賊

　　　　　　　　吉和山葵 妻一式

椀　物　　　河豚白子炙り

　　　　　　　　三ツ葉　柚子

凌　ぎ　　　栗 飯蒸し

　　　　　　　　木の芽

焼　物　　　鮭チーズ衣焼き

　　　　　　　　酢立　佃煮

煮　物　　　きのこ饅頭

　　　　　　　　舞茸餡　山葵　法蓮草　人参

揚　物　　　秋刀魚梅肉揚げ

　　　椎茸　天つゆ

酢　物　　　鯨の湯引き

　　　　　　　　茗荷　防風

　　食　事

　　　白　飯（吉和米を女鹿平名水にて）

　　　香の物

止　椀　　　松茸 味噌汁

葱　粉山椒

水　物　　　西条柿

　千秋楽　　　　　　　山﨑　隆弘

※飯蒸しには国産のもち米を使用しています