

師走

御献立

女鹿平温泉クヴェーレ吉和

日本料理 東山

食前酒

凍結梅酒

箸染

河豚皮海胆和え

軸三つ葉

前菜

海老八宝酒盗 合鴨スモーク

柿利久寄せ 釜上げしらす雲和え

秋刀魚梅酢漬け

御造り

貫八 烏賊

吉和山葵 妻一式

椀物

雪掛け福草

人参 千車塔 柚子

凌ぎ

朴葉味噌 飯蒸し

焼物

鯖幽庵焼

佃煮 葉地神 酢立

煮物

猪肉のポトフ風一人鍋

大根 人参 法蓮草 薬味

揚物

小河豚海胆風味天婦羅

チーズ豆腐玄米揚げ

塩 檸檬

酢物

茶ぶり生子

浅月

食事

白飯 (吉和米を女鹿平名水にて)

香の物

止椀

蒸雲子赤出汁

三つ葉 山椒

菓子

葛テイラミス 苺

千秋楽

山崎 隆弘

※飯蒸しには国産もち米を使用しています。

