

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

富有柿と大根の胡麻酢和え

柚子三つ葉

前 菜

焼海老子ーズ寄せ 千車塔味噌漬け

やり烏賊姿煮 絞り紫芋きんとん

鶏ももマスタード焼

御造り

鯛 貝柱

吉和山葵 妻一式

椀 物

蕪餅と松茸の吸物

酢 立

凌 ぎ

飯蒸し 山葵味噌

焼 物

海老芋白子焼

椎茸佃煮 菜地神

煮 物

秋刀魚と豆腐のふわふわ蒸し

銀 餡 山 葵 木の芽

揚 物

太刀魚玄米揚げ 玉蜀黍豆乳湯葉

青唐 檸檬 煎り出汁

酢 物

秋刀魚マリネ錦糸巻 防風

食 事

白 飯 (吉和米を女鹿平名水にて)

香の物

止 椀

舞茸赤出汁

三つ葉 山椒

菓 子

栗クリーム大福

千秋楽

山崎 隆弘

※飯蒸しには地元吉和もち米を使用しています。