

# お品書き

八寸

海老香味山椒焼き

とんぷり山芋寄せ

子持ち鮎甘露煮

銀杏松葉 毬栗

小鉢

鮫肝 青葱 ポン酢餡

お椀

焼霜鱧

松茸 黄身素麺 酢橘

造り

鮪 旬の白身魚

有東木山葵 あしらい色々

煮物

磐田海老芋 紅葉麩

しめじ 青味

焼物

富士宮鱒葱味噌焼き

羊羹 はじかみ

揚げ物

海老彩揚げ

さつま芋鹿の子揚げ

青唐 岩塩

食事

十八穀米栗御飯

止椀

合わせ味噌仕立て

水菓子

秋の果物盛り

マスカルポーネクリーム

仕入れの状況にて、お料理内容が一部異なる場合がございます。ご了承くださいませ。

平成三十年 神無月

徳川慶喜公屋敷跡

東海の名園 浮月楼