

『神無月』

秋の香

御献立

一例

小鉢

焼舞茸菊花和え

前菜

—彩五品盛り—

- ・さんま有馬山椒煮
- ・南瓜そぼろ豆腐
- ・新銀杏煎り塩
- ・無花果のぶどう煮
- ・艶海老の真砂子のせ

御造利

鮮魚四種盛り

旬の地魚にて

家喜物

—八寸盛り—

- かます巻織焼き、
- 長芋の紅葉和え、
- 紅葉茗荷、穴子磯辺揚、
- レモン塩、焼目栗

煮物

海老芋白煮、鴨治部煮、
秋茄子艶煮、大原木人参

台ノ物替

お客様好み
又は調理長おまかせ

お凌ぎ

鶏そば

蒸物

舟形マツシユルームの茶碗蒸し

食事

山形産はえぬき米旬の香り飯

止椀

山形の芋煮

香の物

自家製漬物盛り合わせ

デザート

旬の果実盛り合わせ

松伯亭あづま荘

料理長

加藤誠

