

平成三十年 八月

白 樺

先付 豆乳豆腐 美味出し餡 生姜

夏野菜と鳥ささみおろし和え

早松茸のフライ 紅塩 レモン

椀物 玉蜀黍すり流し

枝豆真丈 三つ葉 粒胡椒

造り 鮓 まぐろ 煽り烏賊 あしらひ

焼物 すすき山椒味噌焼き

大根と胡瓜甘酢漬け

煮物 冷やし夏野菜 ジュレ 振り柚子

揚物 鮎から揚げ アスパラ

煎りだし 薬味

食事 手打蕎麦 つゆ 薬味

水菓子 無花果ムースと季節のフルーツ

\*仕入の都合により献立が変わる場合がございます