

# 御献立

## 前菜

壬生菜 松茸 菊花 柚香浸し  
焼き茄子 生雲丹 生姜 割り醤油  
車海老東寺揚げ レモン  
青利烏賊 唐墨まぶし かぼす釜  
柿 生麩 胡麻クリーム和え 枸杞  
穴子棒寿司 酢取り茗荷  
揚げ銀杏

## お椀

かぶらすり流し 焼目甘鯛 大黒占地 水菜 柚子

## お造り

鯛 鮪 牡丹海老 関鮎 彩り棲野菜一式  
山葵 土佐醤油

## 焼物

きんき塩麴焼き はじかみ すだち  
黒毛和牛フライレ低温仕上げ 香味たれ 九条葱

## 煮物

聖護院大根 海老芋 南京 紅葉人参  
鮑柔煮 新取菜 木の芽

## 食事

鯛ご飯 錦糸玉子 いくら 三つ葉  
香の物 昆布仕込み大根 京の里  
留椀 赤出汁 豆腐 なめこ 青葱

## 果物

メロン 梨 シャインマスカット ピオーネ