

令和三年 秋いろいろ御献立

一、著付け 季秋和え

蒸し鮑、柿

もつて菊酢浸し

とまと蜜煮、ズッキーニ

一、前 菜 秋の彩り

柿パブリカ手毬寿司

百合根萩饅頭

松菜串銀杏

古木牛蒡・海老射込み

紅葉見立て長芋

木の葉青利烏賊

大黒占地旨煮



一、御造り 車海老湯霜造り

関饒ライムゲ

山葵、あしらい一式

一、強 肴 牛肉バナナ包み

小巻玉子

酢取り蓮根

一、揚げ物 梨生ハム包み

マスカット鯛包み

御蔵、造り汐

一、口替り 水菜の実ピーナッツ塗し

湯菜飯蒸し

生雲丹、道明寺

鱈甲飴仕立て

一、留め肴 木野子汁

大景シヤードベツト

大根ゼリー



夜長月 疾き風はしる 秋の田の  
実りを卓に 樂します宵

福島市栄町十九の五 ユートピアビル

TEL 024 524 3233

茶寮おおり



お弁当も秋色です