

# 睦月 御献立

## 前菜

蛤絹蒸し  
鯛昆布〆棒寿司

京揚げと芹酢味噌和え  
河豚皮煮凝り

菜種芥子醤油浸し  
身巻唐墨味噌漬け 千枚蕪菁

## 椀盛り

蟹のすり流し 蕎菁煮と湯葉

## 造里

季節の御造里 あしらい

## 煮物

九絵松前蒸し

葛切り 下仁田葱 菊菜

## 揚物

鮑衣揚げ 落の蔓衣揚げ

## 食事

寒鰨御飯

香の物 赤出汁

## 水菓子

季節の水菓子

## 甘味

季節の甘味

※仕入れ状況により一部料理内容の変更、または内容・盛り付け等が変わる場合があります。予めご了承ください。