

# お献立

## 前菜

柿と茸の白和え

クコの実

鮎の沢煮

高野豆腐 紅葉人参 隠元

眞名鰹の味醂粕漬け焼き

チーズカステラ

はじかみ 黒豆枝豆

揚げ銀杏

松茸のすまし仕立て

鱧、海老、三つ葉 酢立

## お造り

鮮魚の盛り合わせ

天野醤油 塩昆布

煎り酒 生山葵

## 魚料理

伊勢海老の低温調理

茸と根菜の餡掛け

## 合肴

富士山サーモン香草パン粉  
揚げ

南瓜のソース

## 肉料理

黒毛和牛の朴葉焼き

季節の野菜

## 食事

富士吉田産 炊立て無農薬

米ミルキークイーン

鰹節 山葵

味噌汁

香の者

## 甘味

栗のプリン

フルーツ

わらび餅