

九月 会席料理 お献立

先付 秋刀魚 菊菜浸し

前菜 サーモン寿司

紋甲烏賊雲丹焼

絹かづき

吸い物 帆立貝吉野打ち

菊花 芽葱 吸口、へぎ柚子

造り 旬もの

妻種々

焼き物 季節もの

煮物 秋茄子

みがき鯨 青味

揚物 新百合根

寄せ揚げ 松緑塩

酢の物 長芋 オクラ二見

棒蟹 加減酢

名飯

日本五大名飯  
忠せがし  
ちゅうせがし

水菓子 季の実

東京旅館  
二美  
ふたば