

昼小会席膳

先付 しらす玉メ

百合根 里芋 焼板

三つ葉 青さ海苔

造里 季節のお造里二種盛り

あしらい一式

焼八寸 メカジキ照焼

柿なます

菊菜身浸し

黒豆石垣寄せ

菊蕪 鴨辛子煮込み

焚合 蓮根あられ揚げ

鱈甲餡 絹莢

食事 鯖味酛干し炊き込み御飯

大根 葱

麴味噌 香の物

甘味 林檎ムース

令和五年 師走 吉日

吉祥 吉祥寺

料理長 木下 泰司