

【お献立】

食前酒 梅酒

前菜 上段 甘藷レモン焚き 小角かすてら
炙り合鴨 粒辛子

(福袋)小判唐墨 柚子柿

色紙烏賊二色

甘海老塩辛 蒿苣軸 石榴

中段 河豚煮凝り黒豆松葉刺

鮫肝豆腐 鮫肝塩蒸

キャビア 巣立

寒風干芋 河豚利久干 人参煎餅

牡蠣博多真薯松風

射込管牛蒡初雪化粧

下段 真鱈真子 冬大根柚子香

紅葉麩 色出し蒾

小盆 (椀盛)ずわい蟹白玉餅 小蕪

生海苔雪見豆腐 芽葱

薄氷大根 文字柚子

鰯酢× 酢取り松葉京人参 敷黄味酢

鱈昆布×絹多寿司 香菜

味噌牛蒡奉書寿司 黄味香煎 白胡麻

色出し明姜

造里 鮪 鮪 焼霜鱈 子持昆布

菊花ゼリー寄せ 紅芯大根

水玉人参 錦糸巻 あしらひ

台の物 鰻白樺鍋

蓋物 射込蕪

博多穴子 高野豆腐 海老芋

隠元 いくら 紅葉人参 菊花

柚子香あん

揚物 南瓜小海老挟揚げ 六方慈姑

白子豆腐東寺揚

銀杏松葉刺 置鰯

唐墨塩 青砂塩 梨割レモン

止肴 鰻蒲焼

お食事 御飯 赤出汁 香の物

水菓子 金柑プリン

メロン 苺 ブルーベリーケーキ

令和六年十二月

浜名湖館山寺 山水館欣龍

調理長 田中幹夫