

師走の夜席御献立

先附

引き立て
一番出汁

前菜 一茶振り生子

一鮎酒蒸し

一笹巻き寿司

一お浸し

一黄金チーズ

御碗

蟹しんじょ

どんこ・柚子

鮮魚三種盛り

鰯・自身魚他

あしらひ

焼物

やりいか

じいさん焼き

小蒸・木の子

海老

煮物

寒ぶり煮付

カレー風味

初雪ソース

強肴

黒毛和牛もも

ローストビーフ

山椒みそ

御食事

お好美で

季節の釜めし

本日のおすすり御飯

和風カレーうどん

水菜子

三方相フルソシユレ

チーズ汁粉

令和六年十二月吉日

懐食みぢは

一の谷浩司

上様