

霜月御献立

三世代プラン 大人・シニア

祝肴

最中に福良鮑

家喜物

松

前焼

肝味噌

甘鯛帆立

柿 慈姑

海老白子

公孫樹レバー羹

椎茸青唐

丸籠に

はじかみ

磯たたみ鰯

ちりおろし

辛子蓮根

多喜合せ

京芋福ませ

胡桃白扇揚

鮫肝桑焼

木の葉サーモン

青味

雀珍味

削り節

数の子松前漬

油物

寄せ

揚

椀盛

館

蛤

雲

丹

白海老と牛蒡

岩

茸

銀杏

結び野菜

食事

木茸御飯

口、木の芽

赤飯

赤飯

造り

囲い大根

留椀

赤出汁

旬魚彩いろ

芽物 山葵

香の物

水菓子

季節の果実

祝鯛姿焼き

ホテル雅叙園東京

日本料理 渡風亭

# 霜月御献立

三世代プラン お子様

祝肴

最中に福良鮑

肝味噌

柿 慈 姑

公孫樹レバー羹

丸籠に

磯たたみ鰯

辛子蓮根

胡桃白扇揚

木の葉サーモン

雀珍味

数の子松前漬

家喜物

国産牛ステーキ

(100g程度)

サラダ

椀盛

館

雲 丹 蛤

岩 茸

結び野菜

口、木の芽

止椀

赤出汁

香の物

水菓子

季節の果実

造り

囲い大根

旬魚彩いろ

芽物 山葵

ホテル雅叙園東京

日本料理

渡風亭

霜月御献立

三世代プラン  
お子様

口取り彩いろ

海老ふらいと鶏の唐揚げ

稲庭うどん

茶碗蒸し

手毬と巻寿司

アイスクリーム

ホテル雅叙園東京  
日本料理  
渡風亭