

霜月御献立

蘭 二一、五〇〇円

祝肴

小松菜江戸浸し  
浅利  
鶏むね白ロース  
柚子胡椒オイル  
串打ち  
鮑磯揚 慈姑丸  
百合根最中 焼吉野  
鮫肝金つば 押冬野菜  
蛸海老 重ね厚焼  
近江こんにゃく

家喜物

甘鯛白子葛焼  
栗と銀杏  
網笠かぶら  
多喜合せ  
かるかん饅頭  
たぐり湯葉  
煮穴子  
紅葉あん

椀盛館

雲丹 蛤  
岩茸  
色紙独活  
口、木の芽

油物

蟹真丈甲羅揚  
公孫樹丸十  
岩塩

強肴

牛フィレと木茸  
揚牛蒡

食事

木茸御飯  
又は

造り

困い大根  
旬魚彩いろ  
芽物 山葵

留椀

赤飯  
赤出汁

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

桜 一五、五〇〇円

祝肴

小松菜江戸浸し  
浅利  
鶏むね白ロース  
柚子胡椒オイル  
串打ち  
鮑磯揚 慈姑丸  
百合根最中 焼吉野  
鮫肝金つば 押冬野菜  
蛸海老 重ね厚焼  
近江こんにゃく

家喜物

甘鯛白子葛焼  
栗と銀杏  
網笠かぶら

串打ち

多喜合せ

鮑磯揚

かるかん饅頭  
たぐり湯葉

百合根最中

煮穴子

鮫肝金つば

紅葉あん

蛸海老

油物

蟹真丈甲羅揚

椀盛館

雲丹 蛤  
岩茸 丹  
色紙独活  
口、木の芽

食事

木茸御飯

留椀

赤飯  
赤飯  
赤出汁

造り 困い大根

香の物

旬魚彩いろ  
芽物 山葵

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

結 一三、五〇〇円

祝肴

占地 小松菜浸し  
鶏むね白ロース  
柚子胡椒オイル  
柿 小 芋  
公孫樹レバー羹  
胡桃 厚 焼

家喜物

銀鱈西京焼  
金平牛蒡  
はじかみ

多喜合せ

鮫肝と冬大根  
壬生菜  
紅葉あん

椀盛

菊花仕立  
銀杏 豆 富  
寄せ鶏  
蛤 素 麵

油物

帆立生揚げ  
慈姑  
丸 十

造り

氷まんじゅう  
旬魚彩いろ  
芽物 山葵

食事

木茸御飯  
又は

留椀

赤飯  
赤飯  
出汁

香の物

祝鯛姿焼き

甘味

ホテル雅叙園東京  
日本料理 渡風亭