

献立

前	菜	焼き秋刀魚の棒寿司 栗渋皮煮 ちらし銀杏 春菊と秋茸のお浸し 牛蒡のもち豚焼き 新蓮根の挟み揚げ 菊花蕪アチャラ 石川芋衣被
御	椀	松茸の土瓶蒸し
向	付	下田産伊勢海老と 沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸
焼	物	子持ち鮎の塩焼き
合	肴	鮑の磯蒸し
中	皿	和牛の朴葉焼き
煮	物	帆立入り菊花真薯と胡麻豆腐蒸し 合鴨治部煮
御 止 香	食 の 事 椀 物	桜海老御飯 渡蟹の味噌汁 季節のお漬物
水	菓 子	くずきりと季節の果物

日本料理 權 / Kai
料理長 佐々木 孝明
淡島ホテル