八、八〇〇円

先 付 南瓜胡麻豆腐

武州合鴨ロース

千切り大葉 美味出し汁

椀 清汁仕立

御

菊花ちらし カマス炭火焼霜

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 蕪蒸し

白身魚 百合根 銀杏

キクラゲ 人参

三つ葉 銀餡 山葵

炭 火 本日の焼魚

酒肴

白和え

市田柿 丸十 マスカット

菊菜と菊花のお浸し 糸賀喜

信州サーモン

千切り長芋昆布〆

揚 物 銀座天國特製 天ぷら盛り

食 事 土鍋飯 (山形県産「つや姫」)

の物 赤出汁

デザート シャーベット

楓

先

六、五〇〇円

付 南瓜胡麻豆腐 武州合鴨ロース

千切り大葉 美味出し汁

椀 清汁仕立

御

菊花ちらし 輪酢橘 カマス松茸巻炭火焼き

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 蕪蒸し

白身魚 百合根 銀杏

キクラゲ 人参

三つ葉 銀餡 山葵

炭 火 本日の焼魚

酒肴 薬師牛 あしらい一式

白和え

巻海老 市田柿 丸十 マスカット

菊菜と菊花のお浸し

ほぐし帆立 とんぶり 糸賀喜

信州サーモン

千切り長芋昆布〆

いくら醤油漬け

酢の物 ずわい蟹生湯葉和え

人参ドレッシング

食 事 牡蠣炊込み 土鍋飯(山形県産「つや姫」)

デザート 水菓子

香の物 赤出汁

先 付 南瓜胡麻豆腐

武州合鴨ロース 千切り大葉 美味出し汁

御 椀 清汁仕立

菊花ちらし 輪酢橘 カマス松茸巻炭火焼き

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 蕪蒸し

白身魚 百合根 銀杏

キクラゲ 人参

三つ葉 銀餡 山葵

火 本日の焼魚

炭

白和え

酒肴 薬師牛 あしらい一式

菊菜と菊花のお浸し 巻海老 市田柿 丸十 マスカット

ほぐし帆立 とんぶり 糸賀喜

信州サーモン

千切り長芋昆布〆

物 銀座天國特製 天ぷら盛り いくら醤油漬け

揚

酢の物 ずわい蟹生湯葉和え

人参ドレッシング

事 牡蠣炊込み 土鍋飯(山形県産「つや姫」)

食

香の物 赤出汁

デザート 水菓子

令和七年 霜月

和食 ゆうづつ

※仕入状況により献立内容に変更が生じる可能性がございます。