

六花膳 十一月 霜月 向寒の候

お通し 汲み上げ湯葉のお抹茶出汁かけ 山葵

『上段』

小鉢

紫薩摩芋豆富

美味出汁 紫薩摩芋チップス

四角枡

- 一、しめじの山葵醤油和え
- 二、新薩摩芋のレモン煮 黒胡麻
- 三、帆立の旨煮 山椒塩
- 四、塩だれチキン リーフレタス
パセリ粉

温物

零余子の茶碗蒸し

オイスター餡 生姜おろし 生クリーム

『下段』

炊き合わせ

ズワイガニの真薯含ませ
小松菜 巻き海老 旨出汁あん

中千代口

- 一、大根のピリ辛お漬物
- 二、安芸紫

揚げ物

【ろっぼう野菜】ごぼうの唐揚げ
広島県産牡蠣フライ ししとう
オイスターの中濃ソース

止椀

赤出汁仕立て

渦巻き麩 三つ葉

炊き立て

コシヒカリ炊き立て

甘味

ピスタチオのロールケーキ
ホイップクリーム ピスタチオダイス