

本日のご夕食

初めに 白湯



前菜 焼き茄子のムース トルティーヤ添え

飛騨豚の柔らか煮

丸十レモン煮

一口 近江鴨塩麴低温蒸し焼き

新銀杏の飯蒸し

椀物 法蓮草入り魚麴の菊花椀

造里 本日の鮮魚

凌ぎ 天然鮎と胡瓜のオイルバスタ

蒸物 甘鯛出汁のブレーン茶碗蒸し

焼き甘鯛 甘長ソース

台物 鳥取和牛ヒレ陶板焼き

又は

飛騨牛リブロースすき焼き

食事 土鍋炊き御飯

ご飯のお供・味噌汁

水物 明宝ジェラート・季節の果物

感謝

令和七年九月四日

狗賓高



※仕入れなどの都合により、内容が一部変わる場合がございます。ご了承ください。