

御 献 立

先付 松茸すり流し茶碗蒸し

銀杏 木耳 酢橘

揚物 秋刀魚の春巻き 昆布塩梅おろし

椀物 鱧真丈 松茸 黄菊 三つ葉

造り 目一鯛 生海苔 醤油

蒸し鮑 肝ソース 芽葱

焼物 塩すっぽん 黄韭 柚子胡椒味噌

中皿 穴子 飯蒸し 海苔 赤山椒

冷物 伊勢海老 焼き茄子 鰹クリーム

煮物 牛ほほ 椎茸 醤油餡

和辛子 白髪葱 七味

メめ 鹿沼蕎麦 雲丹 塩昆布 紫蘇胡瓜

食事 天然舞茸と秋鮭のご飯 いくら

甘味 ぶどうアイス 巨峰

ジンゼリー 松の実

椰子の白わらび餅

二〇二四年 九月吉日

帝国ホテル

寅 黒