



九月の早秋の彩り

「長月会席」御献立

前菜

松茸フライ

秋刀魚と焼き茄子

柿と銀杏の白和え 丸十蜜煮

姫路蓮根と白麹の金平 地穴子棒寿司

零余子進上 大黒しめじ 菊花

伝助穴子 戻り鰹 太刀魚

あしらい一式

鯛の木の子鍋 淡路島産玉葱

隠れ渋皮栗 相生椎茸

鱧の実そば蒸し 柚子胡椒

胡麻麩 ししとう

さつま芋御飯

合わせ味噌仕立

播州漬物 三種盛り

ぶどうと菊花ゼリー

干しぶどうのソース

御飯
留椀
香物
デザート

平成二十九年 秋

赤穂温泉 絶景露天風呂の宿 銀波荘

調理長 中江 悠文

仕入の都合により多少内容が変わる場合があります。