

神無月 旬彩会席

食前酒 長命延命靈力の地酒 長命泉

先附 一、薯蕷和え 百合根 零余子 生唐墨 山葵

一、甘海老と菊花のどんぶり和え

一、このわた蒸し

煮物 椀 甘鯛の湯葉蒸し菊花仕立て

蕪菜 露生姜

造里 〔千葉県 銚子港より〕

本日の千葉県魚二種盛り
あしらい一式

焼肴 鰯紫焼き

秋の副菜を添えて
揚げ銀杏 加賀蓮根ビクルス

進肴 鰯 いくら添え

千枝蕪 生木耳 土佐酢ジュレにて

鍋 〔地元農場 井村牧場より〕

千葉県牛リブロースのすき煮
飛騨ジャンボ滑子 千葉県産玉葱 九条葱
温泉玉子と黒七味にて

御飯 〔千葉県産こしひかり 多胡米使用〕
栗ご飯

菜 はたはた塩焼き

汁 揚げパンとレタスの赤出汁

香の物 成田名産瓜鉄砲漬け 覚弥

水物 千葉県産和梨とナガノパールのジュレ掛け

歌舞伎

×

京会席

×

千葉の恵み

