霜月　　旬彩会席

食前酒　～長命延命霊力の地酒～　長命泉

先附　一、柿と胡麻麩の白和え
　　松の実　隠元豆　花穂紫蘇
　一、焼かます小袖寿し　がり
　　紫頭巾　酢取茗荷
　一、秋の茸と菊菜・菊花のお浸し　糸雲丹

煮物椀　白味噌仕立て　柚子の香りと共に
　熊海老の葛粉揚げ　唐墨餅　大黒占地　鶴菜

造里　【千葉県　銚子港より】
　本日の鮮魚二種盛り
　　あしらい一式

焼肴　鰆味噌柚庵　焼九条葱を添えて

合肴　甘鯛の蕪蒸し　銀餡かけ

強肴　【地元農場　井村牧場より】
　千葉牛のすき煮
　千葉県産煮玉葱　芹　大椎茸
　温泉玉子と粉山椒にて

御飯　千葉県産　新米こしひかり　多胡米

菜　いくら醤油漬け

汁　清汁仕立て　梅　とろろ昆布　へぎ柚子

香の物　成田名産瓜鉄砲漬け　覚弥

水物　洋梨の甲州煮　ナガノパープル　杏露酒ジュレ掛け

歌舞伎
×
京会席
×
千葉の恵み