

お品書き

先付け

あんば柿としめじの白和え

前菜

むかご豆腐

親子いくらの芋寿司

牛肉の八幡巻き

黄金卵黄トリユフクリーム

丸十银杏チップス

ふきの煮物

松葉銀杏

もずく酢

お造り

まぐろ あおりいか

甘海老 塩の子

椀物

富山市町の里芋豆腐

蒸し物

フオアグラの飯蒸し

酢の物

焼きしいたけの

林檎のみぞれ和え

焼き物

甘鯛の西京焼き

煮物

牛肉と大根の煮物

お食事

焼き舞茸と牛肉の炊き込み

汁物

焼き蕨の白味噌仕立て

水菓子

栗入り芋ようかん

柿のヨーグルトムース

※お献立例(十一月・秋メニユー)でございます

※季節によって内容が変わります