

# 文月の御献立て

一、食前酒 桑酒

一、前菜 太刀魚若狭焼 ゴーヤの味噌炒め

烏賊と胡瓜の酢味噌掛け

海老豆 カニ真丈

一、造り 黒旗魚 紋甲烏賊 寒八 添物一式

一、煮物 豚の角煮 南京 里芋 ざいき 近江蒟蒻

インゲン豆

一、蒸し物 馬鈴薯万頭

一、台の物 黒毛和牛味しゃぶ

一、油物 海老と季節野菜の天婦羅

一、御食事 白御飯 ちりめん山椒

一、止め椀 赤出し

一、香の物 三種盛り

一、水物 季節の果物



平成二十九年七月

■ 天正江敷小路  
乙高庵

料理長 大崎成人