

季節により若干メニューが変わる場合がございます。

※十月～三月の献立となります。

甘味 季節のフルーツ

御飯 もずく粥

香の物 三種

留 椀 湯葉・豆腐・若布・貝割・酢立

進 肴 鯛あら焚き

小 鉢 季節の魚の焼物

焼 物 牛肉陶板焼

ジャガイモ・貝柱

海老・アスパラ・占地

台の物 トマト釜

味噌仕立て

漁り火 寄せ鍋

お造り 鮪・鯛・カンパチ・イカ・車海老

前 菜 三品盛り

食前酒 赤梅酒

熊野会席【お献立】