

秋 長崎卓袱会席 御献立

尾鰭 秋鱧土瓶蒸し（鱧 松茸 海老 銀杏 三つ葉）

口取り 黒豆 南蛮漬け 鯛菊花寿司 自家製唐墨 柿玉子

公孫樹玉蒲 秋鱧共和え酢橘釜盛り

湯引き・刺身

鯨さえずり 梅味噌 柚子胡椒

紅葉鯛 赤身 太刀魚 季節のあしらえ

蒸し物 具沢山松茸茶碗蒸し 銀餡

焼き物 鮪山椒焼き 鰻の八幡巻き 焼き松茸 秋茗荷

揚げ物 ハトシ 檸檬 茜塩

煮物 角煮 小芋 丸茄子 松茸 紅葉麩 青梗菜

和芥子 木の芽

御飯物 長崎和牛飯 香の物三種 赤出汁

水菓子 メロン ありの実 柘榴 ミント

汁粉 栗善哉 塩昆布

※食材の仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます