

9月23日（土）夕食

～会席料理御献立～

先付	旬の肴三点盛り
造り	鮪と本日の海鮮
台物	鱮豆富 きのこ レモン 昆布だし 昆布 割醤油 おろし生姜
蓋物	サンピア秘伝のたれで仕立てた太刀魚の旨煮
強肴	和風ローストビーフと加茂茄子のオランダ煮 山椒味噌
揚物	地養鶏と大根餅の竜田揚げ煎りだし仕立て 無花果、慈姑、獅子唐
食事	かやく御飯
留椀	秩父味噌仕立て
香物	越生特産梅干し
デザート	ケーキとフルーツ

～お子さまメニュー～

エビフライ・鳥の唐揚げ・ハンバーグ・ポテトフライ・ミニグラタン・野菜サラダ
プチデザート（ケーキとフルーツ）・いくら丼（すし飯）

※天候等、仕入れ事情により多少献立が変わる場合がございますので、ご了承下さい。