令和８年度　　～うらら香（翠嶺）秋の膳～

前　菜

焼茄子のムース
マスカット白和え　南瓜カステラ
合鴨ロースト無花果、梨のソース　雪の下霙
太刀魚葱バターソース

お造り

本日の盛り合わせ

台の物

白老産黒毛和牛の白味噌と柚子胡椒仕立て

お凌ぎ

蓮根餅の菊花餡

蓋　物

ふかし北あかりのバター煮

強　肴

時鮭の揚げ出し仕立て

食　事

炙りメ鯖の押し寿司と柚子そば

止　椀

赤だし仕立て

香の物

三点盛り

デザート

本日のデザート
渋皮栗アイス　パンナコッタ葡萄のソース　マロンチーズケーキ

※仕入れ状況等の理由で内容が変更となる場合がございますので予めご了承願います