

御結婚披露宴 お品書き

一、先付

秋刀魚の唐揚げ 焼き茄子と鰻 生姜油  
辛み大根の木の子の卸し合え  
錦糸瓜と法蓮草のお浸し 菊の葉白線揚げ

一、お椀

松茸 名残り鱧 金時草のスープ 酢立

一、造り

時鮭ともみじ鯛のうす造り 土佐酢ジュレ 振り柚子  
叩き長芋 菊菜 黄菊 もつて菊 山葵

一、焼き物

木の子とハーブ豚の奉書包み焼き 長葱  
舞茸 湿地 椎茸 榎木茸 鮑茸 田楽味噌

一、酢の物

秋の果実を豆腐クリームにディップして  
梨 柿 いちぢく マスカット 長野パープル

一、温物

にしん 秋茄子 里芋 院元の炊き合わせ  
十割そばと共に 卸し生姜 茗荷

一、食事

むかごと新銀杏の飯蒸し すじこと共に  
滑子と三ツ葉の赤だし

一、水菓子

丸十と南瓜の国産レモン風味のシャーベット添え  
渋川市見城農園産ポルタンの渋皮煮 チョコレートと共に

珈琲 または 紅茶