

令和7年度 ～うらら香 翠嶺 秋の膳～

秋の味覚彩々（前菜）

焼茄子のムース

鰯ずんだ焼 毬栗見立て 合鴨ロースハスカップソース
もろこしカステラ 丸十檸檬煮 雪の下茸とつぶ貝のおろし和え
スモークサーモン菊花巻き

お造り

本日の4種盛り合わせ

台の物

白老産黒毛和牛の小鍋、味噌仕立て

お凌ぎ

十六穀米リゾットコロケ、白菜のソース

蓋 物

焼き胡麻豆腐と白茄子の胡麻だれ掛け

強 肴

秋鮭と南瓜の二見揚げ

お食事

炙り秋刀魚の押し寿司

止 椀

帆立稚貝の赤だし仕立て

香の物

大根ブルーベリー漬け 胡瓜浅漬け

デザート

本日の盛り合わせ

※仕入れ状況等の理由で 内容が上記より変更となる場合がございますので、予めご了承願います