

# 秋桜



順不同

## 前菜

車海老 出汁巻玉子

蟹身金紙巻

さつまいも茶巾

焼き舞茸 おろしポン酢

小松菜とシメジの胡麻和え

タコ银杏むかご串

たらカダイフ揚げ

## 御造り

マグロ カンパチ 秋刀魚

## 揚げ物

秋の食材の天婦羅

## 蒸し物

鯛骨蒸し

## 焼き物

牡蠣味噌グラタン

焼京揚げ 木の実の味噌田楽

たたみいわし

## 温血

しゃぶしゃぶ(丹波産和牛)

## 御飯物

御飯 味噌汁 香物

## デザート

アイスクリーム 桃ゼリーかけ

〇月×日

うさぎ屋

