

ひかげ弁当日昼

先付銀杏豆腐占地海老べつこうあん

造り 三種盛り合せ

口取 焼肴いろいろ

减物 年輪大根 紅葉人参 里芋

松葉ごぼう いちょう南瓜

紅葉麩

楊物 秋茄子はさみ揚げ

さつま芋 蓮根 青唐辛子

本第2日人 松茸と舞茸の炊き込みごはん

葉山田粉茶香瓢



棚 孫 幡 [昼]

前菜

鮎有馬煮 いくら醤油漬け

紅葉鯛からすみ焼き 魚松風

シャインマスカット 芥子酢味噌和え

煮物

年輪大根 紅葉人参

里芋 松風ごぼう

いちょう南瓜 紅葉麩

楊物

秋茄子はさみ揚げ

さつま芋 蓮根 青唐辛子

鯛茶漬

薬味いろいろ

水菓子 本日の水菓子

葉山田影茶奉



棚 茶 糖 〔 夜〕

鮎有馬煮 いくら醤油漬け

紅葉鯛からすみ焼 魚松風

シャインマスカット 芥子酢味噌和え

爑物 せみ海老塩焼

楊物 葉山産栄螺 天ぷら

肝衣

鯛茶漬 薬味いろいろ

水菓子 本日の水菓子

葉山田影茶奉



会席小人

前菜 鮎有馬煮 秋刀魚焼目寿司

サーモン博多押し 秋茄子の豆乳寄せ

つるむらさき花びら革浸し

観月仕立て 鯛葛打 月見豆腐 松茸

造り 季節の魚盛り合わせ

本物 ずわい蟹の東寺蒸し

湯葉 百合根 銀杏 椎茸 三つ葉

酢奶 帆立貝 北寄貝

薯蕷羹 酢味噌掛け

季節ごはん 松茸と舞茸の炊き込みごはん

水菓子本日の水菓子

赤出し 豆腐

なめこ 三つ葉

葉山田粉茶香點



会席海宝

羌 付 鰹わら焼にぎり

ひょうたん南瓜茶碗蒸し

帆立貝 百合根 銀あん

清水椀 季節の魚 尼鯛 料理長おまかせ 煮麺 松茸 すだち

強肴 伊勢海老 具足煮

楊物 葉山産 鮑と栗の天ぷら

鎌倉野菜

水菓子 季節の土鍋ごはん 本日の水菓子 鮭の土鍋炊きごはん 赤出し いくら醤油 豆腐 なめこ

三つ葉

葉山田影茶屋



会席業山

前菜

鮎有馬煮 秋刀魚焼目寿司

サーモン博多押し

秋茄子の豆乳寄せ

つるむらさき花びら茸浸し

観月仕立て

鯛葛打 月見豆腐 松茸

季節の魚盛り合わせ

造り

爑物

葉山牛あみ焼き

ずわい蟹の東寺蒸し

煮物

湯葉 百合根 銀杏 椎茸 三つ葉

酢物

帆立貝 北寄貝

長芋薯蕷羹 酢味噌掛け

季節ごはん

赤出し 豆腐 なめこ 三つ葉

松茸と舞茸の炊き込みごはん

水菓子 本日の水菓子

葉山田粉茶奉



会席 潮神楽

前菜

ひょうたん南瓜茶碗蒸し

帆立貝 百合根 鰹わら焼にぎり

清水椀 尼鯛

煮麺

松茸 すだち

造り

季節の魚 料理長おまかせ

爑物

葉山牛あみ焼き

かますの雲丹焼き

地蛤塩焼き

強有

伊勢海老 具足煮

葉山産 鮑と栗の天ぷら

楊物

鎌倉野菜

季節の土鍋ごはん

鮭の土鍋炊きごはん

いくら醤油

赤出し 豆腐 なめこ 三つ葉

水菓子本日の水菓子

葉山田影茶奉



季節の特別会席

葉山産鮑蒸し煮 柿白和え

揚銀杏 蓮根煎餅

秋刀魚芥子の実揚げ

土瓶蒸し 鱧 車海老 松茸 三つ葉

季節の魚 料理長おまかせ

蒸物

伊勢海老 茶碗蒸し

) 次

葉山牛あみ焼き

菊花蕪 菊花 菊菜 ふかひれあんかけ **尼鯛と松茸のはさみ焼き**

楊物 葉山産 栄螺の天ぷら 肝衣

季節の土鍋ごはん 赤出し 秋鮭の炊き込みごはん く

水菓子 本日の水菓子

葉山田粉茶屋



お子様弁当(未就学児向け)

え付 茶碗蒸し

[お弁当]

口揚取物 海老天ぷら 茄子 長芋

玉子焼き 松風 のし梅 合鴨

造り 二種盛り

煮物 葉山牛つくね

ごはん 味噌汁 白ご飯と季節のご飯 俵むすび

水菓子 アイスクリーム

お子様弁当プラス(小学生向け)

先付 茶碗蒸し

[お弁当]

楊物 海老天ぷら 茄子 長芋 口取 玉子焼き 松風 のし梅 合鴨

煮物 葉山牛つくね 疾物 白身焼き魚

造り 二種盛り

ごはん 白ご飯(お茶碗)味噌汁

水菓子 アイスクリーム