

桜坂ONNO

観月祭

月

令和三年

長月

【先付け】

栗団子 唐墨

【前菜】

焼胡麻豆腐

新牛蒡 里芋 天麩羅

戻り鰹の押し寿司

空心菜 えのき 柿

クリームチーズお浸し

【お造り】

旬魚盛り合わせ

【椀物】

万願寺豆腐 秋鱧 酢橘

【強肴】

鯛の天麩羅

ルッコラ 梨 紅芋 大黒占地

ブルーブランソース

大葉ジェノベーゼソース

【留着】

熊本県産ハーブ鶏

茸のフリカッセ

白茄子 青梗菜 銀杏

南瓜 牛蒡の土

【お食事】

のどぐろ 茸 炊込みご飯

秋焼茄子 モロヘイヤ 味噌汁

【水物】

葡萄コンポートジュレ

無花果のタルト

桜坂ONNO

観月祭

花

令和三年

長月

【先付け】

栗団子 唐墨

【前菜】

焼胡麻豆腐

新牛蒡 里芋 天麩羅

戻り鰹の押し寿司

空心菜 えのき 柿

クリームチーズお浸し

【お造り】

旬魚盛り合わせ

【椀物】

万願寺豆腐 秋鱧 酢橘

【強肴】

鯛の天麩羅

ルッコラ 梨 紅芋 大黒占地

ブルーブランソース

大葉ジェノベーゼソース

槍烏賊と零余子のリゾット

【留着】

鹿児島県産黒毛和牛

茸のフリカッセ

白茄子 青梗菜 銀杏

南瓜 牛蒡の土

【お食事】

のどぐろ 茸 炊込みご飯

秋焼茄子 モロヘイヤ 味噌汁

【水物】

葡萄コンポートジュレ

無花果のタルト

桜坂ONNO

観月祭

極

令和三年

長月

【先付け】

栗団子 唐墨

【前菜】

焼胡麻豆腐

新牛蒡 里芋 天麩羅

戻り鰹の押し寿司

空心菜 えのき 柿

北海道産帆立  
クリームチーズお浸し

【お造り】

旬魚盛り合わせ

【椀物】

万願寺豆腐 秋鱧 酢橘

【強肴】

甘鯛の天麩羅

ルッコラ 梨 紅芋 大黒占地

ブルーブランソース

大葉ジェノベーゼソース

槍烏賊と零余子のリゾット

【留着】

鹿児島県産黒毛和牛

茸のフリカッセ

白茄子 青梗菜 銀杏

南瓜 牛蒡の土

【お食事】

桜鮓

秋焼茄子 モロヘイヤ 味噌汁

【水物】

葡萄コンポートジュレ

無花果のタルト