

楽 時候のお献立

- 前菜 一、小桂林輪酢
 辣蕪 蕃茄
- 一、秋茄子葛寄せ
 海老芝煮
- 椀盛 菊花仕立
 絹菊
- お向 本日のお造り二種
 季節のあしらい色いろ
- 進肴 黒毛和牛炭焼き
 金華鯖味噌幽庵焼
 射込蕪田楽
 里芋 粟麩
 新銀杏 パンロール
 鱧子豆腐
 乾酪寄せ
- 食事 山形 ツや姫
 土鍋御飯
- 香物 留椀
- デザート よし色プリン
 バナラアイス

よし色
総料理長 富澤浩一 謹製
*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

伊万里 時候のお献立

- 先付 小鉢色いろ
- 椀盛 土瓶蒸し
 鱧松
- お向 本鮪エツケ
 本日のお造り三種
 季節のあしらい
- 八寸 バターナッツ栗豚
 豆打衣掛け
 秋茄子葛寄せ
- 焼物 鱈之介
 瞬間燻製
 豆富味噌漬け
- 進肴 よし色煮
 栗鮑
- 食事 鯛茶漬け
 又は
 秋の炊き込みご飯
- デザート よし色プリン
 豆富ティラミス
 バナラアイス

よし色
総料理長 富澤浩一 謹製
*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

備前 時候のお献立

- 先付 瞬間燻製 栗鮑
- 椀盛 土瓶蒸し
 鱧松
- お向 本日のお造り三種
 季節のあしらい色いろ
 本鮪エツケ
- 八寸 小鉢色いろ
 小桂林輪酢和へ
 秋茄子葛寄せ
 鱧子 系南瓜
 乾酪寄せ 菊花浸し
 昆布籠 新銀杏
- 焼物 黒毛和牛炭焼き
 射込み蕪田楽
- 進肴 よし色煮
 蓮餅 乾椎茸
 菊花入参 紅葉麩
- 食事 握り寿し
 又は
 鰻井
- デザート よし色プリン
 よし色プリン
 バナラアイス
 今月の果物

よし色
総料理長 富澤浩一 謹製
*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

七五三 お献立

- 先付 秋茄子葛寄せ
 海老芝煮
- 半夢 ラディッシュ
- 椀盛 菊花汁
 絹菊
- お向 本日のお造り三点
 季節のあしらい色々
- 八寸 七五三
 お祝八寸
 豆鮪 おしどり
 小鉢いろいろ
- 焼盛 瞬間燻製
 鱈之介
 射込み蕪
 味噌漬け豆腐
- 食事 土鍋御飯
- 添鉢 金華鯖味噌煮
- 香物 留椀
- デザート よし色プリン
 よし色プリン
 バナラアイス

よし色
総料理長 富澤浩一 謹製
*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

九谷 時候のお献立

- 先付 秋茄子葛寄せ
 海老芝煮
- 前 鱧子豆腐
 パンロール
 唐墨芋茶巾
 豆打衣掛け
 乾酪寄せ
 菊花浸し
 もずく酢
 系南瓜
 燕千枚寿し
 辣蕪 蕃茄 胡瓜
 マリネ
- お向 本日のお造り
 季節のあしらい色々
- 焼肴 秋鮭
 昆布そうす焼き
- 煮物 冬瓜豚足煮
 蔓紫釜揚げしらす
- 食事 秋の炊き込みご飯
 香の物 留椀
- デザート 豆富ティラミス

よし色
総料理長 富澤浩一 謹製
*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

丹波 時候のお献立

- 先付 秋茄子葛寄せ
 海老芝煮
- 椀盛 バターナッツすり流し
 射込み蕪
- お向 本日のお造り二点
 季節のあしらい
 色いろ
- 煮物 冬瓜豚足煮
 蔓紫釜揚げしらす
- 焼 秋鮭
 鱧子豆腐
 パンロール
 唐墨芋茶巾
 豆打衣掛け
 乾酪寄せ
 菊花浸し
 もずく酢
 系南瓜
 燕千枚寿し
 辣蕪 蕃茄 胡瓜
- 食事 秋の炊き込みご飯
 香の物 留椀
- デザート バナラアイス
 よし色プリン
 炙り栗煮

よし色
総料理長 富澤浩一 謹製
*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

薩摩 時候のお献立

- 先付 秋茄子葛寄せ
 海老芝煮
- 椀盛 バターナッツすり流し
 射込み蕪
- お向 本日のお造り 三点
 季節のあしらい
 色いろ
- 八寸 鱧子豆腐
 パンロール
 唐墨芋茶巾
 豆打衣掛け
 乾酪寄せ
 菊花浸し
 もずく酢
 系南瓜
 燕千枚寿し
 辣蕪 蕃茄 胡瓜
- 焼物 秋鮭
 昆布そうす焼き
- 進肴 金華鯖味噌煮
- 食事 秋の炊き込みご飯
 香の物 留椀
- デザート 豆富ティラミス
 よし色プリン

よし色
総料理長 富澤浩一 謹製
*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

瀬戸 時候のお献立

- 膳菜 一、豆打 衣掛け
 里芋 粟麩
- 一、小桂林輪酢
 辣蕪 蕃茄
- 中皿 鱈之介
 瞬間燻製
 豆富味噌漬け
 小鉢色々
 鱧子豆腐
 乾酪寄せ
 菊花浸し
 もずく酢
 系南瓜
- 進肴 よし色煮
 栗豚
- 食事 いざれかより
 お選び下さい
 うな井
 握り寿し
 鯛茶漬け
- デザート 豆富ティラミス
 よし色プリン

よし色
総料理長 富澤浩一 謹製
*仕入れの都合により若干変更の場合がございます