

立献御席会楓 走師

小鉢三種	紫鱈小帆	芋子松え立京	豆旨菜の真人	腐煮煮き丈参鮪	い針し浸茸	く生油	ら姜揚げ	木の芽
椀物	寒	あ葉牛椎蒸小	し味肉茸し鯛籠	い焼玉葱	花びら	式	三つ葉	系がき
造り	朴	蕪春	盛唐海きレ	菊り揚老サッ	花	芋餅		
焼物		河	卸し沢	飯	里揚	山葵		
蒸物			薯菜	御庵	羹ダシ	青唐モシ		
揚物			然白					
酢物			自卷					
食事			季節	デザート				
漬物								
水物								