

日本の十二ヶ月を揚げる

日本には四季があり、

魚も野菜も

「走り」、「旬」、「盛り」、そして「名残り」

の食材があります

当天まるは一年十二ヶ月の美味なる食材を

天麩羅で揚げさせていただきます

〓 秋（九月・一〇月）の食材 〓

本日の五島列島の魚

鰺^{あじ}、鰻^{うなぎ}（鹿児島）、秋鱧^{はち}、秋鮭、穴子、子持ち鮎

帆立^{いか}、甘鯛、あおり烏賊、車海老^{きす}、鱈

雲丹^{うに}、本鮪串^{ほんまぐろ}、しいたけ海老真丈、ワラサ

蓮根^{れんこん}はさみ揚げ、万願寺海老真丈^{まんがんじ えびしんじょう}

大きい椎茸^{かぶ}、蕪^{かぼちゃ}、南瓜、舞茸

万願寺とうがらし^{まんがんじ}、蓮根^{れんこん}、さつま芋

茄子、みょうが、アスパラ、大葉、生麩^{なまふ}

トマト、隠元豆^{いんげんまめ}、山芋とろろ、栗

玉ねぎ、松茸、銀杏、いちじく、

大黒しめじ、柿、賀茂なす、みつ葉