

# 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

鰯、鰻（鹿児島）、秋鱧、秋鮭、穴子、子持ち鮎

帆立、甘鯛、あおり烏賊、車海老、鰐

雲丹、本鮪串、しいたけ海老真丈、ワラサ

蓮根はさみ揚げ、万願寺海老真丈

大きい椎茸、蕪、南瓜、舞茸

万願寺とうがらし、蓮根、さつま芋

茄子、みょうが、アスパラ、大葉、生麩

トマト、隱元豆、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