十一月霜月（しもつき）のお献立

2026 年 1016 日～9 月 15 日

十一月は、日本の旧暦で「霜月(しもつき)」と呼ばれ、その由来は、「霜降り月」が略されたものとされています。

十月が秋の盛りであるなら、十一月は散りゆく紅葉と共に秋を惜しむ「秋の名残り」であり、冬の始まりを告げる時節です。

十一月六日になると日本各地で冬のご馳走である蟹漁が解禁になり、他にも徐々に冬の味覚が揃い始めます。
又、伝統行事としては、15 日には、三歳五歳七歳の子供の健やかな成長を願って祝う「七五三(しちごさん)」

7 日と 19 日には、今年一年の無事に感謝し、来る年の開運招福を祈る「酉の市(とりのいち)」
二十三日には、新米を神々に捧げて恵みに感謝する「新嘗祭(にいなめさい)」
などが行われ、健康や幸福、五穀豊穣を祈ります。

今月の嵐山のお料理は、脂ののってきた高級魚クエをお造りに、秋の代表魚秋鮭はイクラと共に炊き込みご飯に、そして最盛期を迎えた松茸、柿、栗など、深まる秋から初冬の恵みを盛り沢山にご用意しました。



大切な方との大切な時間、嵐山のお料理で往く秋のご馳走をお楽しみくださいませ。

私どもはベイエリアにおいて
和食の最高峰である懐石料理を提供いたします

嵐山店主敬白