

平成二十八年

葉 月 お献立

前 菜

千代口（蓴菜）
鬼灯盛り（山桃）
伏見唐辛子じゃこ射込み
鰻押寿し
枝豆糲薯
茗荷松葉刺し
小芋衣被 イクラ

椀 盛り

鱧葛叩き
煮梅
はす芋 柚子

造 り

鯛 鮪
あしらい一式

進 肴

玉蜀黍摺り流し
オクラ 京湯葉
醤油ジユレ

焼 物

鮎蓼味噌焼
生麩みたらし
はじかみ

温 物

夏鴨葛煮
冬瓜おぼろ煮
賀茂茄子含ませ
笹打隠元

食 事

はすの実御飯
三つ葉

汁 も の

香 も の

果 も の

純和風料理旅館 き乃ゑ

料理長 高田 哲治