

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
雲丹 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

留肴

海老 烏賊
南瓜 蓮根 アスパラ
白酢掛け

食事

はすの実御飯
三つ葉

汁もの

香のもの

果もの

甘味

純和風料理旅館 **き乃石**
料理長 高田 哲治