

平成二十八年

霜月 お献立

前菜

千代口（牡蠣芥子白和え）
秋鯖寿し サーモン柿見立
子持鮎甘露煮
松葉刺し（海老 栗 銀杏）
百合根 紅葉和え

椀盛り

白味噌仕立て
亥の子形蓮根糲薯
鴨ソボロ射込み
丹波湿地 公孫樹南瓜
つる菜 とき辛子

造り

鯛 鮪 車海老
あしらい一式

進肴

玉地蒸し
鰻 湯葉
銀庵 山椒 芽葱

焼物

鱈柴焼
揚げじゃが芋 紅葉煎餅
松葉素麺 麩肉巻
山くらげ 近江蒟蒻胡麻酢和え
はじかみ

温物

小鯛 蕪
青菜 舞茸庵掛け

留肴

帆立 烏賊 芋がら 胡瓜
茗荷 椎茸
雲和え 諸味酢和え
いかり防風

食事

かやく御飯

汁もの
香のもの
果もの
甘味

純和風料理旅館 き乃五

料理長 高田 哲治