

平成二十九年

文月 お献立

前菜

千代口（尊菜酢）
粽寿し カステラ玉子
生麩みたらし
伏見甘長梅ちりめん射込み
鬼灯盛り（山桃）

椀盛り

海老氷柱
蓮根万頭
白髪素麺
短冊大根人参
結び三ツ葉 柚子

造り

鯛 鱧落し
あしらい一式

進肴

冷やし玉地蒸し
煮穴子 京湯葉
白芋茎
もろこし庵掛け
陸蓮根 醤油ジュレ

焼物

鮎蓼味噌焼
蛇籠胡瓜
沢蟹
はじかみ

焚合せ

鱧黄身煮
水茄子田舎煮
小芋土佐煮
うす切冬瓜
鱧子庵掛け
茗荷

御飯

青大豆御飯

汁もの

香の物

果もの

純和風料理旅館 き乃丞

料理長 高田 哲治