

平成二十九年

文月 お献立

前菜

千代口（蓴菜酢）
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 鮪
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
雲丹 陸蓮根
醤油ジユレ

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

留肴

鮑 糸南瓜 浅瓜煮凍り
酒盗酢味噌掛け
針ラドイツシユ

御飯

青大豆御飯

汁もの

香の物

果もの

甘味

純和風料理旅館 き乃志

料理長 高田 哲治