

菊 月 お献立

前 菜

千代口（赤貝辛子味噌和之）
海老菊花見立芋寿し
鶏肝菊花まぶし
市松蒟蒻
石垣むかご
公孫樹丸十

椀盛り

小鯛糲薯
水晶蕪 舞茸
つる菜

造 り

鯛 鮪
あしらい一式

進 肴

柿の葉温寿し
穴子 椎茸
錦紙生姜 胡麻
揚げ稻穂
銀杏松葉刺し

焼 物

鰯粟麩包み焼
帆立黒七味焼
蓮根椎茸辛子白和え
はじかみ

温 物

里芋万頭かに射込み
子持鮎 巻湯葉
水菜

留 肴

秋鯖おぼろ巻
胡瓜茗荷からみ盛り
諸味酢掛け
針長芋 防風

御 飯

栗御飯

汁もの
香のもの
果もの
甘味

純和風料理旅館 き乃 点

料理長 高田 哲治