

平成二十九年

# 菊 月 お献立

## 前 菜

千代口（赤貝辛子味噌和え）  
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

土瓶むし  
松茸 鱧  
豆富  
結び三ツ葉  
酢橘

## 造 り

鯛 鮪 車海老  
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

金目鯛粟麩包み焼  
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 卷湯葉  
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  
香の物  
果もの  
甘味

純和風料理旅館 **き乃忌**

料理長 高田 哲治