

平成二十九年

如月 お献立

前菜

香合（数の子味噌漬  
柚子卸し）  
揚げ巻寿し  
鯛煮卵の花まぶし  
牛蒡玄米揚げ  
狐蕪 鬼面人参  
串打ち（一寸豆 干柿博多）

椀盛り

白味噌仕立て  
蓮根万頭唐墨射込み  
丹波湿地  
梅形大根人参  
うぐいす菜 辛子

造り

鯛 鮪  
あしらい一式

進肴

蕪蒸し  
蟹身 京湯葉 舞茸  
銀庵 山葵  
三ツ葉

焼物

鱈柚子味噌焼  
芽吹白髪葱  
山くらげ赤麹辛子白和え  
はじかみ

焚合せ

穴子鳴門巻  
頭芋土佐煮  
菊菜 蓬麩

食事

慈姑御飯 梅ちりめん

汁もの

香の物

果もの

純和風料理旅館 き乃系

料理長 高田 哲治