

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）  
海老イクラ射込み  
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 赤蒟蒻 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

留肴

烏賊 細切 帆立  
菜の花 うるい  
黄身酢掛け  
防風

食事

慈姑御飯 梅ちりめん

汁もの  
香の物  
果もの  
甘味

純和風料理旅館 き乃ゑ

料理長 高田 哲治