

平成二十九年

# 水無月 お献立

千代口（栄螺 白ずき胡麻浸し）  
山桃

あんず博多

## 前菜

紫陽花見立寿し

鱧枝豆衣 鰻八幡巻

松葉刺し（蛸黒豆 蛸揚浸し  
亀甲生姜）

鱧糲薯

丸茄子

## 椀盛り

梅団子 はす芋

柚子

縞鰻 鮪

## 造り

あしらい一式

## 進肴

水無月芋豆腐

蓴菜 陸蓮根とろろ

美味出汁庵

忍山葵

## 焼物

鱸蓼味噌焼

万願寺椎茸辛子白和え

はじかみ

## 焚合せ

穴子紫蘇麩巻

京湯葉

小芋 平豆

## 御飯

玉蜀黍御飯

汁もの  
香の物  
果もの

純和風料理旅館 **き乃ゑ**

料理長 高田 哲治