

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

前菜

あんず博多
紫陽花見立寿し
鱧枝豆衣 鰻八幡巻
松葉刺し（蛍黒豆 蛸揚浸し）
亀甲生姜

椀盛り

鱧葛叩き
丸茄子
梅団子 はす芋
柚子

造り

縞鰻 鮪
あしらい一式

進肴

水無月芋豆富
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

留魚

烏貝 海老冬瓜巻
独活 胡瓜 茗荷
黄身酢掛け 香梅ジュレ

御飯

玉蜀黍御飯

汁もの
香の物
果もの
甘味

純和風料理旅館 き乃系

料理長 高田 哲治