

平成二十九年

萩 月 お献立

千代口（京湯葉 イクラ 山葵あん）

前 菜

鯛おぼろ寿し
観月カステラ玉子
うさぎ長芋
萩糲薯 すすき素麺
銀杏松葉刺し
みたらし小芋

椀 替り

土瓶蒸し
鱧 松茸
焼目豆富
三ツ葉

造 り

鯛 鮪 車海老
あしらい一式

進 肴

海老麩蕎麦
焼茄子とろろ
芽葱
美味出汁

焼 物

鱒柚子味噌焼
合鴨椎茸包み焼
山くらげ金山寺和え
織打茗荷

温 物

百合根万頭
穴子射込み
糸南瓜利休煮
万願寺

留 肴

蟹身さき舞茸からみ盛り
連草菊花浸し うす切蓮根
針生姜とんぶり和え
加減酢ジュレ

御 飯

松茸御飯

汁もの
香の物
果もの
甘味

純和風料理旅館 き乃 志

料理長 高田 哲治