

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

## 椀盛り

鱧糲薯  
丹波湿地  
公孫樹大根  
はす芋

## 造り

鯛 鮪  
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

鱈柚子味噌焼  
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 **き乃五**

料理長 高田 哲治