

平成二十九年

霜 月 お献立

前 菜

千代口（魚身百合根紅葉和之）
秋鯖寿し サーモン柿見立
子持鮎煮 万願寺土佐和え
松葉刺し（海老 栗 銀杏）

椀 盛 り

白味噌仕立て
亥の子形海老芋万頭
海老ソボ口射込み
丹波湿地 紅葉人参
結び三ツ葉 とき辛子

造 り

鯛 鮓 烏賊
あしらい一式

進 肴

麩蕎麦蒸し
鰯 京湯葉
七味庵
かもし葱

焼 物

鱈柴焼 鴨紫蘇麩巻き
紅葉煎餅 松葉素麺
山くらげ 茗荷
黒諸味和え
はじかみ

煮 物

焼目小鯛 蕪含ませ煮
公孫樹丸十
菊菜

留 肴

蟹身 帆立
紅芯大根 椎茸白酢和え
黄身酢掛け 防風

御 飯

かやく御飯

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