

師 走 お献立

前 菜

千代口（鯛のわた掛け）  
栗アーモンド揚げ  
サーモン蕪寿し カステラ玉子  
炭蓮根 百合根茶巾  
串打ち（海老 烏賊磯辺焼  
干柿博多）

椀盛り

海老糲薯  
舞茸  
薄氷大根  
つる菜 柚子

造 り

鯛 鮪  
あしらい一式

進 肴

玉地蒸し  
蟹湯葉 椎茸  
磯辺庵掛け

焼 物

寒鰯照焼  
叩き長芋卸し  
インゲン利休麩くる実和え  
酢取茗荷

煮 物

海老芋土佐煮  
合鴨団子粟麩射込み  
水菜 針柚子

留 肴

烏賊 赤貝 牛蒡  
細葱辛子酢味噌和え  
針人參雪花菜まぶし  
玉あられ

御 飯

しめじ御飯  
梅ちりめん山椒

汁もの  
香の物  
果もの

純和風料理旅館 き乃 忌

料理長 高田 哲治