

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 烏賊
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 帆立黒七味焼
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

甘 味

純和風料理旅館 き乃 点

料理長 高田 哲治