

平成二十九年

卯 月 お献立

千代口（逢豆富

イクラ）

鯛桜餅見立寿し

串打ち（海老 一寸豆）

花卉煎餅

菜の花辛子浸し

小鮎煮

カステラ玉子

前 菜

海老糲薯

うす切竹の子

こごみ 若布 木ノ芽

椀盛り

鯛 鮪

あしらい一式

造 り

桜香麩蕎麦

山葵湯葉とろ

針海苔

美味出汁

進 肴

鱈若草焼

竹の子粉節焼

芽キャベツぜんまい明太白和え

はじかみ

焼 物

蓮根万頭 穴子射込み

桜香長芋

路笹打ち木ノ芽卸し和え

煮 物

竹の子御飯

食 事

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