

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

鮎魚女葛叩き

うす切竹の子

若布 木ノ芽

こごみ

### 椀盛り

### 造り

鯛 鮪

烏賊雲丹

あしらい一式

### 進肴

桜香麩蕎麦

山葵湯葉とろ

針海苔

美味出汁

### 焼物

金目鯛木ノ芽焼

竹の子牛肉巻

芽キャベツぜんまい明太白和え

はじかみ

### 煮物

蓮根万頭 穴子射込み

桜香長芋

路笹打ち

### 留肴

揚げ白魚 帆立

うるい胡瓜 独活

紅芯大根 加減酢

黄身酢

### 食事

竹の子御飯

### 汁もの

### 香の物

### 果もの

### 甘味

純和風料理旅館 き乃忌

料理長 高田 哲治