

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