

平成三十年

葉月 お献立

鬼灯盛り（京唐菜

梅ちりめん煮）

前菜

鱧手毬寿し あんず博多

サーモン生麩巻はす芋包み

黄身酢

椀盛り

海老糲薯 蓴菜

叩き陸蓮根 椎茸

柚子

造り

鯛 鮪

あしらい一式

進肴

白髪そうめん

賀茂茄子揚煮

温玉味噌漬け

パプリカ ちらし三ツ葉

美味出汁 ふり柚子

焼物

鮎明太射込み焼

生姜松葉刺し

骨煎餅

温物

蓮根餅湯葉包み

糸南瓜利休煮

海老冬瓜しころ巻

ふり柚子 針隠元

食事

枝豆御飯

汁もの

香の物

果もの

純和風料理旅館 き乃ゑ

料理長 高田 哲治