

平成三十年

# 葉月 お献立

## 前菜

鬼灯盛り（京唐菜  
梅ちりめん煮）  
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  
小芋絹衣  
いくら

## 椀盛り

うす葛仕立て  
金目糲薯 蓴菜  
叩き陸蓮根 松茸  
つゆ生姜

## 造り

縞鰹 鮪 烏賊雲丹巻  
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  
パブリカ ちらし三ツ葉  
美味出汁 ふり柚子

## 焼物

活鮎塩焼  
伏見甘長もろこし射込み  
生姜松葉刺し  
骨煎餅 蓼酢

## 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

## 留肴

鰻 白芋茎 伏沙胡瓜  
牛蒡酢味噌掛け  
打ち茗荷

## 食事

枝豆御飯

汁もの  
香の物  
果もの  
甘味

純和風料理旅館 **き乃**

料理長 高田 哲治