

平成三十年

葉月 お献立

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

前菜

小芋絹衣

いくら

うす葛仕立て

金目糀薯 蓴菜

叩き陸蓮根 丹波湿地

椀盛り

つゆ生姜

縞鰻 鮪 烏賊

あしらい一式

造り

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

進肴

鮎明太射込み焼

伏見甘長もろこし射込み

生姜松葉刺し

骨煎餅

焼物

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

温物

鰻 白芋茎 伏沙胡瓜

牛蒡酢味噌掛け

打ち茗荷

留肴

枝豆御飯

食事

汁もの

香の物

果もの

甘味

純和風料理旅館 き乃志

料理長 高田 哲治