

平成三十年

如月 お献立

前菜

千代口（なまこ雲和え）
鯛揚げ巻寿し 狐蕪
鯛煮卵の花まぶし カステラ玉子
鬼面人参 牛蒡玄米揚げ
串打ち（一寸豆 海老 百合根団子）
ちらし大豆

椀盛り

白味噌仕立て
海老糲薯
椎茸
梅大根 人参
うぐいす菜 辛子

造り

鯛 鮪
あしらい一式

進肴

牡蠣蒸し
湯葉 管牛蒡
人参 木茸
芹 山葵
美味出汁庵

焼物

鱈路の薑味噌焼
蓬麩照焼
山くらげ赤麹弱辛子白和え
酢取茗荷

焚合せ

鰯大根巻
海老芋土佐煮
畑菜 針柚子

留肴

帆立 赤貝
菜の花 寄せ若布
黄身酢 木ノ芽ジュレ掛け
ラディツシュ

食事

うすい御飯
梅ちりめん山椒

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