

平成三十年

如月 お献立

前菜

千代口（なまこ霽和え）  
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  
蓮根万頭唐墨射込み  
椎茸  
梅大根 人参  
うぐいす菜 辛子

造り

鯛 鮪 烏賊  
あしらい一式

進肴

牡蠣蕪蒸し  
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  
ラディツシユ

食事

うすい御飯  
梅ちりめん山椒

汁もの

香の物

果もの

甘味

純和風料理旅館 き乃ゑ  
料理長 高田 哲治