

平成三十年

水無月 お献立

千代口（ニシ貝 平豆

山葵白和え）

前菜

鱧紫陽花見立寿し

水車蓮根サーモン挟み

チエリーチーズ 小芋玄米揚げ

雨蛙浅瓜 番傘海老

鱧糲薯

椎茸 梅団子

うす切り冬瓜

柚子

椀盛り

縞鰻 鮪 ボタン海老

あしらい一式

造り

水無月形湯葉豆腐

陸蓮根とろろ 蓴菜

山葵庵

ふり柚子

進肴

鮎塩焼

茗荷 はす芋胡麻和え

蓼酢

焼物

穴子しそ麩卷

加茂茄子含ませ煮

万願寺唐辛子

煮物

帆立白芋茎重ね

烏賊胡瓜あいませ

黄身酢掛け

防風

留肴

玉蜀黍御飯

食事

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