

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

鱒紫陽花見立寿し

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

イクラ 陸蓮根とろろ 黄菜

山葵庵

進肴

ふり柚子

焼物

鮎塩焼 合鴨アスパラ巻

茗荷 はす芋胡麻和え

蓼酢

煮物

穴子しそ麩巻

加茂茄子含ませ煮

万願寺唐辛子

留肴

帆立白芋茎重ね

鳥貝胡瓜あいませ

黄身酢掛け

防風

食事

玉蜀黍御飯

汁もの

香の物

果もの

甘味

純和風料理旅館 **き乃名**

料理長 高田 哲治