

平成三十年

睦月 お献立

前菜

香合（数の子山葵白和え）
穴子笹巻寿し 鉄扇帆立糲薯
酒粕のし梅 蕨烏賊
串打ち（海老 編笠柚子
千社唐）

椀盛り

鰯糲薯奉書巻
うぐいす菜 丹波湿地
梅人参 木の芽

造り

鯛 鮪 烏賊
あしらい一式

進肴

玉地蒸し
蛤 京湯葉
椎茸
磯辺庵 つゆ生姜

焼物

鱈竹の子木の芽味噌焼
芽吹白髪葱
酢取茗荷
菜の花胡麻辛子和え

温物

射込堀川牛蒡
頭芋 あわび茸玄米粉揚げ
笹打路木ノ芽卸し和え
美味出汁

留肴

蟹おぼろ巻
伏紗胡瓜 千枚蕪
黄身酢
加減酢ジュレ掛け
防風

食事

慈姑御飯

汁もの
香のもの
果もの
甘味

純和風料理旅館 き乃ゑ

料理長 高田 哲治