

平成三十年

皐月 お献立

前菜

兜香合盛り（落生唐墨和え）
鯛粽寿し 的針魚
ごごみ胡麻和え
矢羽根蓮根 黒諸味
小鮎煮
串打ち（海老 一寸豆
山吹玉子）

椀盛り

白味噌仕立て
鯉葛叩き
蓬餅 菅牛蒡
結び人参
白髪葱粉山椒

造り

鯛 鮪
あしらい一式

進肴

麩そば
葉山葵湯葉和え
美味出汁

焼物

鱸蓼味噌バター焼き
茗荷万願寺山葵白和え

煮物

新小芋 海老団子
丸茄子 平豆

留肴

蛸白芋莖
伏紗胡瓜
五月味噌掛け
防風

食事

竹の子御飯

汁もの

香の物

果もの

純和風料理旅館 **き乃石**

料理長 高田 哲治