

平成三十年

臯月 お献立

前菜

兜香合盛り（落生唐墨和え）
鯛粽寿し 的針魚
こごみ胡麻和え
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
結び人參
白髮葱粉山椒

造り

鯛 鮪 烏賊雲丹
あしらい一式

進肴

麩そば
海老氷柱 葉山葵湯葉和え
美味出汁

焼物

金目鯛蓼味噌バター焼き
合鴨アスパラ巻
茗荷万願寺山葵白和え

煮物

新小芋 海老団子
竹の子土佐煮 丸茄子 平豆

留肴

蛸白芋茎
伏紗胡瓜
五月味噌掛け
防風

食事

竹の子御飯

汁もの
香のもの
果もの
甘味

純和風料理旅館 き乃丞

料理長 高田 哲治