

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
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
結び人参
白髪葱粉山椒

造り

鯛 鮪 ボタン海老
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
竹の子粉節焼
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
香の物
果もの
甘味

純和風料理旅館 き乃ゑ

料理長 高田 哲治