

平成三十年

卯月 お献立

千代口（水雲酢

梅とろろ）

前菜

鯛おぼろ寿し 桜花煎餅

菜の花胡麻白和え

カステラ玉子 小鮎煮

花見団子

椀盛り

蛤糲薯

桜花大根人参 うす切竹の子

若布 木ノ芽

造り

鯛 鮪 ボタン海老

あしらい一式

進肴

桜香麩蕎麦

湯葉とろ掛け

玉あられ 葉山葵

美味出汁

焼物

鮎魚女菜種焼

白魚山くらげ辛子白和え

酢取茗荷

煮物

穴子煮 蓮根万頭

竹の子土佐煮

落笹打ち

木ノ芽

留肴

鳥貝 帆立 烏賊

伏紗胡瓜 うるい ころも

加減酢ジュレ 黄身酢

花卉紅芯大根

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 き乃豆

料理長 高田 哲治