

令和元年 葉月 お献立

前菜

鬼灯盛り（京唐菜 鱧の子和え）  
鱧寿し笹巻 海老冬瓜巻  
黄身酢  
小羊絹衣 枝豆糲薯  
串打ち（紫蘇麩 あんず博多）

椀盛り

うす葛仕立て  
金目糲薯 蓴菜  
はす芋 椎茸  
針生姜

造り

鯛 鱧落とし  
あしらい一式

進肴

玉蜀黍豆腐  
京湯葉 イクラ  
美味出汁ゼラ掛け  
忍山葵

焼物

鱸オイル焼  
揚げ牛蒡  
はじかみ  
烏賊セロリ山葵白和え  
フォアグラ味噌掛け

温物

揚げ出し  
鮎蓼包み揚げ  
賀茂茄子 蓮根万頭玄米揚げ  
伏見甘長柚子卸し

留香

鰻南蛮漬け  
焼葱 浅瓜 糸瓜  
陸蓮根とろろ 茗荷

御飯

はすの実御飯 梅ちりめん

汁の物  
香の物  
果物の  
甘味