

平成三十一年

睦月 お献立

前菜

梅香合盛り（なまこ雲和え）
海老イクラ射込み
蟹揚げ巻寿し
牛蒡玄米揚げ
諸子煮 狐蕪 鬼面人参
串打ち（御多福豆
干柿博多）

椀盛

白味噌仕立て
蛤糲薯
丹波湿地
梅大根人参
うぐいす菜 とき辛子

造り

鮎 鮪
あしらい一式

進肴

蕪蒸し
牡蠣 椎茸 竹の子
青さ庵 玉あられ
山葵

焼物

鱈山椒味噌焼
芽吹白髪葱
蓬麩照焼
百合根 舞茸 紅梅和え
酢取茗荷

煮物

鰯団子
聖護院大根酒粕煮
巻湯葉 畑菜
針柚子

留肴

帆立 赤貝
菜の花 うるい
紅芯大根
加減酢ジュレ

食事

大豆御飯
梅ちりめん

汁物 香の物 果物 甘味

純和風料理旅館 **き乃志**
料理長 高田 哲治