

平成三十一年

睦月 お献立

座付 七草粥

香合（子持昆布山葵白和え

千代呂木

紅白手毬芋寿し（海老 烏賊）

慈姑木の芽味噌掛け

金柑イクラ 鉄扇糝薯

竹千社唐

梅形紅芯大根唐墨

姿蛤糝薯 薄切竹の子 若布

鶴大根 亀人参

うぐいす菜 木の芽

金箔

椀盛

造り

鯛 鮪 ボタン海老

あしらい一式

柿の葉温寿し

煮穴子 錦糸玉子

胡麻 椎茸 ガリ

湿地 百合根香梅和え

揚げ稲穂

進肴

鯧山椒焼き 竹の子

芽吹白髪葱

菜の花辛子浸し

はじかみ

焼物

射込堀川牛蒡

頭芋玄米煮 鮑福良煮

落笹打

美味出汁

温物

蟹おぼろ巻

伏紗胡瓜 千枚蕪

黄身酢

加減酢ジュレ

防風

寿之物

紅白御飯

慈姑人参 黒胡麻

食事

汁物

香の物

果物

甘味

純和風料理旅館 き乃忌

料理長 高田 哲治