

令和元年 皐月 お献立

兜香合盛り(京湯葉)

イクラ 山葵庵

穴子粽寿し

竹の子山椒煮

鱧山吹揚げ あんず博多

串打ち(海老 一寸豆

烏賊鳴門巻)

前菜

うす葛仕立て

金目糲薯

椎茸 蓴菜

新緑白髪葱

柚子

椀盛

鯛 鮪

あしらい一式

造り

魚素麺 さき舞茸煮凍り

三つ葉 ふり柚子

ラー油

進肴

鱒蓼味噌焼

茗荷伏見甘長辛子白和え

焼物

海老黄身煮

小芋土佐煮

賀茂茄子含ませ煮

平豆 木ノ芽

煮物

蛸湯引き

白芋茎 伏沙胡瓜

五月卸し掛け

針生姜

留香

竹の子御飯

御飯

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