

平成三十一年

卯月 お献立

千代口（花山葵リング酢掛け）

穴子小袖寿し 花卉生姜

野蒜黒諸味

小鮎煮

カステラ玉子

串打ち（手毬サーモン

身巻針魚 一寸豆蜜煮）

前菜

青さ仕立て

鮎魚女葛叩き

敷寄せ湯葉

こごみ うす切竹の子

木の芽

椀盛

鯛 鮓

あしらい一式

造り

桜香麩そば

螢烏賊木の芽揚げ

山葵とろろ

美味出汁

進肴

鱒路のとう味噌焼

菜の花辛子白和え

はじかみ

焼物

鯧山葵煮 竹の子土佐煮

蓮根万頭

うるい

煮物

鳥貝 帆立

落 独活

酒盗酢掛け

打ち茗荷 防風

留肴

竹の子御飯

木ノ芽

御飯

汁物

香の物

果物

甘味

純和風料理旅館 き乃五

料理長 高田 哲治