

令和元年

霜月 お献立

柚子香合盛り（鳥賊このわた和え）

秋鯖小袖寿し

サーモン柿見立て

公孫樹丸十 紅葉煎餅

山くらげ揚げ麩山葵白和え

松葉刺し（銀杏 零子 近江蒟蒻）

前菜

白味噌仕立て

海老芋亥子万頭 敷大根

丹波湿地 紅葉人参

結び細葱 揚米

とき辛子

椀盛り

鯛 鮪

あしらい一式

造り

玉地むし

京湯葉

三ツ葉 フォアグラ 百合根

べつ甲庵 山葵 ふり柚子

進肴

鱈紅葉焼

粟麩照焼

椎茸 三度豆 くる実和え

酢取茗荷

焼物

甘鯛 蕪

菊菜 菊花庵掛け

煮物

蟹砵卷

赤蕪 袱紗胡瓜

黄身酢 防風

留肴

栗御飯

黒胡麻

食事

汁もの

香の物

果味の

甘味の

純和風料理旅館 **き乃ゑ**
料理長 高田 哲治