

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

松茸 紅葉人参

結び細葱 揚米

とき辛子

椀 盛り

鯛 鮪 車海老

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

鱒紅葉焼

紫蘇麩肉卷

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

食 事

栗御飯

黒胡麻

汁もの

香の物

果もの

甘味の

純和風料理旅館 き乃ゑ

料理長 高田 哲治