

令和二年 菊 月 お献立

千代口（赤貝細葱辛子味噌和え）

海老菊花見立寿し

前菜 鶏肝菊花まぶし

市松蒟蒻

石垣栗 公孫樹丸十

小鯛糲薯

椀盛り 結び三ツ葉

丹波湿地 柚子

鯛 鮪

造り あしらい一式

玉地むし

鰻 里芋 しそ麩

牛蒡庵

芽葱 山椒

鯖味噌幽庵焼

白髪葱 菊花

焼物 万願寺蓮根椎茸辛子白和え

はじかみ

ポタン海老団子

蕪水晶煮

温物 卷湯葉 法連草

蟹身舞茸からみ和え

胡瓜茗荷

黄身酢掛け

針長芋

留香

御飯 松茸御飯

汁物

香の物

果物

純和風料理旅館 き乃系

料理長 高田 哲治