

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

松茸 鱧

土瓶蒸し

豆富

結び三ツ葉

酢橘

造 り

鯛 鮪 車海老

あしらい一式

玉地むし

鰻 里芋 しそ麩

牛蒡庵

芽葱 山椒

進 肴

金目味噌幽庵焼

白髪葱 菊花

牛肉卷麩

万願寺蓮根椎茸辛子白和え

はじかみ

焼 物

ポタン海老団子

蕪水晶煮

巻湯葉 法連草

温 物

蟹身舞茸からみ和え

胡瓜茗荷

黄身酢掛け

針長芋

留 肴

御 飯 松茸御飯

汁 の 物

香 の 物

果 物

甘 味

純和風料理旅館 き乃 豆

料理長 高田 哲治