

令和二年

如月 お献立

前菜

梅香合（なまこ雲和え）
海老飛子射込み
揚げ巻寿し 狐蕪
金棒牛蒡
鬼面人参 鰯煮卵の花まぶし
串打ち（お多福豆 百合根団子）

椀盛

うす葛仕立て
帆立糝薯
椎茸 梅大根 人参
うぐいす菜
あられ柚子

造り

鮓 鮓
あしらい一式

進肴

甘鯛と丹波占地の
麩蕎麦蒸し
七味庵
かもし葱

焼物

鱈路の薑味噌焼
芹と赤藟蔦辛子白和え
酢取茗荷

温物

蓮根万頭鴨射込み
巻湯葉 手毬麩
畑菜

留肴

蟹身数の子和え
菜の花 うるい
木の芽酢掛け 防風

食事

大豆御飯
うすい豆

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