

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 鯛煮卵の花まぶし  
串打ち（お多福豆 百合根団子）

## 椀盛

うす葛仕立て  
帆立糲薯  
椎茸 梅大根 人参  
うぐいす菜  
あられ柚子

## 造り

鰾 鮪 車海老  
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

金目鯛路の薑味噌焼  
竹の子牛肉巻  
芹と赤麹弱辛子白和え  
酢取茗荷

## 温物

蓮根万頭鴨射込み  
巻湯葉 手毬麩  
畑菜

## 留香

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 **き乃志**  
料理長 高田 哲治