

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

鰯 鮭 ボタン海老
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

鱈路の臺味噌焼
竹の子木の芽焼
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 **き乃志**
料理長 高田 哲治