

令和二年
2020年

水無月 お献立

前菜

千代口（蓴菜酢）
あんず博多 山桃
烏賊紫陽花寿し
蛸磯辺揚げ
クレソン胡麻和え

椀盛

鱧糝薯
焼茄子 梅肉
茗荷 柚子

造り

鱈鰯 鱧落とし 車海老
あしらい一式

進肴

冷し玉地蒸し
京湯葉 海老氷柱
枝豆 忍生姜

焼物

鱸蓼味噌バター焼き
牛へレ肉タレ焼
伏見甘長焼椎茸辛子白和え
葉生姜

温物

煮穴子 蓮根万頭
新小芋玄米煮
針打隠元

留肴

鳥貝 鱧昆布メ
胡瓜 独活 ミニアスパラ
黄身酢 香梅ジュレ

御飯

新生姜御飯
大豆時雨煮

汁物 香の物 果物 甘味