

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

鱧糲薯  
焼茄子 梅肉  
茗荷 柚子

## 造り

縞鱈 鱧落とし ボタン海老  
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  
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

## 汁物の 香の物 果物の 甘味の