

令和二年 長月 お献立

千代口（つぶ貝 山くらげ

味噌和え）

前菜

サーモンザク口見立て寿し

観月玉子 うさぎ大根

岩茸糲薯 すすき素麺

みたらし小芋 万願寺土佐まぶし

土瓶蒸し

椀盛り

鱧 松茸

豆腐 三ツ葉 すだち

造り

縞鰯 鮪 車海老

あしらい一式

冷し玉地蒸し

鰻 管牛蒡

焼茄子庵 蓴菜

つゆ生姜

金目萩焼

焼物

牛肉紫蘇巻 伏見甘長白和え

生姜松葉刺し

温物

太刀魚玄米揚げ

糸瓜湯葉巻

はす芋

渡り蟹 小線蕪

さき舞茸 菊菜菊花浸し

加減酢ジュレ

茗荷

肴

松茸御飯

三ツ葉

御飯

汁物 香の物 果物 甘味

純和風料理旅館 き乃豆

料理長 高田 哲治