

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

椀盛り

鱧糲薯

松茸

うす切冬瓜 柚子

造り

縞鰯 鮪 ボタン海老

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

焼物

鱸萩焼

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

留肴

渡り蟹 小線蕪

さき舞茸 菊菜菊花浸し

加減酢ジュレ

茗荷

御飯

松茸御飯

三ツ葉

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