

令和二年

師 走 お献立

千代口（赤貝葱

辛子味噌和え）

前 菜

海老アーモンドまぶし

織辺椎茸 カステラ玉子

サーモン蕪寿し

串打ち（餅銀杏 千社唐

干柿博多）

蟹糲薯

丹波湿地

薄氷大根

つる菜 柚子

椀盛り

鯛 鮭

あしらい一式

造 り

蕪蒸し

牡蠣 京湯葉

磯辺庵掛け

山葵

進 肴

寒鰯照焼

叩き長芋卸し

隠元胡桃和え

はじかみ

焼 物

海老芋

寄せ帆立

蕪

煮 物

鰻 笹打ち胡瓜

牛蒡

打ち茗荷

黄身酢

留 肴

舞茸御飯

梅ちりめん山椒

食 事

汁もの

香の物

果もの

甘 味

純和風料理旅館 **き乃** 系

料理長 高田 哲治