

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

千柿博多）

蟹糝薯

丹波湿地

椀盛り

薄氷大根

つる菜 柚子

造 り

鯛 鮪 ボタン海老

あしらい一式

蕪蒸し

牡蠣 京湯葉 イクラ

進 肴

磯辺庵掛け

山葵

寒鰯照焼

叩き長芋卸し

紫蘇麩肉巻

隠元胡桃和え

はじかみ

焼 物

海老芋 蕪

寄せ帆立

水菜

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