

2020年

弥生お献立

千代口（水雲酢 桜花塩漬け）

花弁百合根

穴子寿し桜葉包み

小蛸煮 根引蕨

菜の花辛子浸し

串打ち（一寸豆 カステラ玉子

海老）

前菜

蛤糲薯

うす切竹の子 若布

桜花大根人参

木の芽

椀盛

鯛 鮓

あしらい一式

造り

玉地蒸し

湯葉豆腐

白魚

うぐいす庵

ぶぶあられ

進肴

鱈白酒焼

蓬麩照焼

山くらげ茗荷胡麻よごし

焼物

カサゴ揚げ煮

竹の子土佐煮

長芋白煮

露笹打ち

煮物

赤貝 帆立 鳥貝

うるい 独活 こごみ

辛子黄身酢掛け

留肴

竹の子御飯

御飯

汁物

香の物

果物

甘味

純和風料理旅館 **き乃ゑ**

料理長 高田 哲治