

臯月 御献立

女鹿平温泉クヴェーレ吉和  
日本料理 東山

食前酒 緑茶梅酒

箸染 蕁菜 オクラ

前菜 海老酒煮 青竹梅流し  
筍露味噌福沙

石川小芋 粽麩

御造り 鰹たたき

薬味一式

椀物 枝豆と蓮根摺身寄せ

つる菜 柚子

焼物 甘鯛木の芽焼き

蓮山葵風味 一寸豆

煮物 空豆葛掛饅頭

糸人参

揚物 鰯大葉包み グラタンコロツケ

塩 檸檬

酢物 蛸洋風砵巻

大根と紫キャベツのマリネ

食事

中華粽

玉葱の奈良漬

止椀 もずく 赤出汁

浅葱

菓子 柏餅

千秋樂 山崎 隆弘

※中華粽には国産もち米を使用しています。