

睦月 御献立

女鹿平温泉クヴェーレ吉和  
日本料理 東山

食前酒 黒牛梅酒

箸染 福豆 数の子 若胡麻

前菜 海老酒煮 鮑煮貝 柿胡麻酢和え  
黒豆黄身寄せ 河豚皮煮凍り  
松笠慈姑 金柑ブランデー

御造り 鰯 鯛 鮪  
吉和山葵 妻一式

吸物変 フォアグラ茶碗蒸し  
蟹真蒸 餅 三ツ葉 柚子

凌ぎ 小鯛手毬寿司 生姜

焼物 鰯照焼 鯛の子月冠 菜地神

煮物 河豚白子八方煮  
筍 釣鐘芋 梅人参 絹さや

揚物 胡麻河豚竜田揚げ  
玄米俵 青唐 檸檬

酢物 海鼠ポン酢  
葱 酢立 鮫肝

食事

白飯 (吉和米を女鹿平名水にて)  
香の物

止椀 小蕪 赤出汁  
浅葱 粉山椒

甘味 白玉ぜんざい 奈良漬け

千秋楽 山崎 隆弘

※凌ぎには地元吉和米を使用しています。