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

門松盛　門松盛り　数の子　福豆　田作り

前菜　焼海老　文甲烏賊海胆和え　鮑煮貝
黒豆黄身寄せ　姫慈姑　鰊昆布巻
釣鐘海老芋海胆焼

御造り　寒鰤　鯛　鮪
吉和山葵　妻一式

椀物　蟹柚子真蒸
大根　人参　木の芽　柚子

凌ぎ　飯蒸し　唐墨　木の芽

焼物　出世魚照焼　鯛の子月冠
炙り穂付筍　箸神

煮物　汲み上げ湯葉豆腐
六方蕪菁　梅人参　絹さや

揚物　蟹足天婦羅
舞茸　青唐　天つゆ

酢物　蟹水車巻
防風　若布　酢立

食事
白飯（吉和米を女鹿平名水にて）
香の物

止椀　野菜巾着赤出汁　浅月　粉山椒

水物　酒粕プリン　苺

千秋楽　山崎　隆弘

※飯蒸しには国産のもち米を使用しています。