

令和6年度夏献立 【大人食2】



- | | |
|------|--|
| 食前酒 | 杏酒 |
| 小鉢 | 白瓜と大根のおから和え
つぶ貝 小松菜 杏子 ラディッシュ |
| 旬彩盛 | 帆立ひものとんぶり和え
うなぎく巻き 豆苗ナムル |
| 造り物 | 鯖 紋甲烏賊 帆立貝 あしらい一式 山葵
赤出汁 |
| 鍋替わり | 青海苔 巻麩 刻み葱
国産豚ロースの蒸籠蒸し
青梗菜 霜降り平茸 じゃが芋 しめじ
南瓜 ブロccoli
紅葉おろし 胡麻ポン酢 |
| 蓋物 | 丸茄子オランダ煮 |
| 強肴 | 肉治部煮 絹さや 白髪葱
アヒージョ風 |
| 変り鉢 | 帆立 海老 ヤングコーン
マッシュルーム トマト
竹そーめん
茗荷子 生姜 そばつゆ
オクラ 錦糸玉子 |
| 食事 | 山梨県武川産コシヒカリ |
| 香の物 | くら漬け 赤かぶ セロリ |
| デザート | 苺求肥包み
ルバーグジャム ミント |