

令和6年度夏献立 【大人食3】



食前酒	葡萄酒
小鉢	豆乳の清流見立て 山葵菜 蟹身 順菜 割り汁
旬彩盛三種	高野豆腐おくらかけ 雲丹琥珀寄せ 南瓜鹿の子揚げ 鮪 赤海老 真鯛 あしらい一式 山葵 沢煮椀
造り	野菜 椎茸 スープ寒天 三つ葉
吸物	国産鶏のトマト鍋
鍋物	水菜 きゃべつ 榎木茸 長葱 牛蒡 マロニー 炊き合わせ
蓋物	里芋 芋茎田舎 甘長唐辛子 青紅葉 たこ足煮 美味あん
焼き物	かれない西京焼き
変り皿	わさびムース はじかみ 牛肉低温調理
食事	玉葱 パプリカ スプラウト 生姜たれ
香の物	山梨県武川産コシヒカリ
デザート	ぬか胡瓜 山牛蒡 べったら漬け なめらかプリン クリーム セルフィーユ 焼マシユマロ