

令和6年度秋献立 【大人食1】



食前酒	梅酒
小鉢	ひじき煮白酢和え
旬彩盛	人参 枝豆 油揚げ
造り	鯛梅肉煮
吸物	きのこのマリネ
鍋物	おから田舎煮
蓋物	鮪 甲斐サーモン 帆立貝 あしらい一式 山葵
酢の物	けんちん汁
変り皿	人参 大根 牛蒡 うどん 葱
食事	国産豚の豆乳鍋
香の物	白菜 水菜 長葱 榎木茸
デザート	インカのみぎめ芋 霜降り平茸 人参
	茶碗蒸し
	栗 なんと 鶏 椎茸
	三つ葉 銀鮎
	鰻の胡瓜巻き
	若芽 生姜 かぶら漬け 土佐酢
	大根ステーキ
	かんぱち 白髪ねぎ
	山梨県武川産コシヒカリ
	野沢菜 ぬか大根 ワインらっきょう
	手作りアップルパイ 粉糖