

令和6年度冬献立 【大人食1】



食前酒	梅酒
小鉢	紅芋ごま豆腐
旬彩盛	クコの実 青味 旨味だし
造り	林檎白和え 柿バター 長芋ワイン煮
吸物	鮫鱈おかき揚げ 烏賊月冠
陶板焼	鮪 甲斐サーモン 帆立貝 あしらい一式 山葵
蓋物	蛤真丈
変り鉢	湿地 三つ葉 ゆず
酢の物	豚バラ肉朴葉焼き
食事	茄子 長葱 玉葱
香の物	椎茸 赤パプリカ
デザート	合わせ味噌
	牛肉かぶら蒸し
	牛蒡すり餡掛け
	葱 紅葉おろし
	ソフトシュリンプ
	チリソース掛け 白髪ねぎ
	わかさぎ南蛮漬け
	玉葱 人参 ピーマン
	山梨県武川産コシヒカリ
	野沢菜 ぬか大根 らっきょう
	ベイクドチーズケーキ
	クリーム セルフイーユ