令和６年度冬献立　【大人食２】

食前酒　杏酒

小鉢　蕪松前漬け
小松菜　昆布　人参　蟹身　柚子

旬彩三種盛り
長芋甘海老麹和え
鮟肝ポン酢寄せ
野沢菜うま煮

造り　鮪　紋甲烏賊　焼霜鰆
あしらい一式　山葵

吸物　鰯つみれ汁
湿地　おろし　三つ葉

鍋物　信州山麓牛すき鍋
白菜　水耕せり　春菊　白滝　舞茸　牛蒡
合せすき焼きタレ

蓋物　白菜白子の柚子味噌蒸し
湿地　黄菊餡

揚げ物　湯葉とキスの天麩羅
蓮根　しし唐　大根生姜　天つゆ

焼き物　帆立のクリーム焼き
寒鮭　インカ芋　チーズ

食事　山梨産武川米

香の物　くら漬け　赤かぶ漬け　糠人参

水菓子　林檎のコンポート
カスタードクリーム
ミント