

令和7年度春献立 【大人食1】



食前酒	梅酒
小鉢	うど播椒漬け
旬彩盛	糸賀喜
造り	こごみごま和え
吸物	薩摩芋甘露煮
陶板焼	鰯生姜煮
蓋物	鮪 甲斐サーモン 帆立貝 あしらい一式 山葵
凌ぎ	桜海老あおさ寄せ
揚げ物	巻き麩 豆苗
食事	信州山麓牛ちゃんちゃん焼き
香の物	きゃべつ 水菜 長葱
デザート	しめじ 舞茸 バター 合わせ味噌
	金目鯛蒸し
	豆腐 椎茸 白葱 ポン酢
	山菜アランチーニ
	ツナクリーム セルフイーユ
	筍挟み揚げ
	キヌ新引き しし唐 椎茸
	天つゆ 大根生姜
	山梨県武川産コシヒカリ
	野沢菜 ぬか大根 らっきょう
	手作り新緑プリン
	クリーム ミント