

令和7年度春献立 【大人食2】



食前酒	杏酒
小鉢	菜の花とからし和え 人参 金糸玉子
旬彩	豊鯛磯辺 浅利の味噌和え 鱈素焼き ゆず流し寄せ そら豆松葉 鮪 紋甲烏賊 焼霜鱈 あしらい一式 山葵
造り	赤出汁
吸物	ずいき 豆腐 刻み葱 山椒 国産豚坦々鍋
鍋物	豚ロース 青梗菜 長葱 榎木茸 白菜 合わせ坦々味噌
蓋物	甘鯛道明寺蒸し
揚げ物	新筍 花麩 旨味餡 グリーンピース かれい黒酢掛け
変り皿	蓮根 里芋 ピーマン 牛肉低温調理
食事	玉葱 青梗菜 バルサミコ酢 山梨産武川米
香の物	くら漬け 赤かぶ漬け 糠人参
デザート	莓求肥包み セルフィーユ