

睦月「あやめ」お献立

前菜 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

水菜と湿地浸し、胡桃甘露煮

紅鱒柚庵焼き、寒筍薄衣揚げ

地蒟蒻芥子酢味噌、百合根梅尾煮

牛蒡胡麻酢和え、慈姑唐揚げ

汁 根菜と茸すーぶ

牛蒡、金時人参、大根、蒟蒻

舞茸、湿地、椎茸、刻み柚子

向付 紅鱒焼き霜サラダ仕立て

紅鱒、彩り混ぜ野菜

特製ドレッシング

焼物 山女魚

若鶏炭火烧 または 朴葉焼

揚物 馬鈴薯大葉巻き

林檎、落の薑

止肴 黒胡椒酢和え

大根、胡瓜、人参、椎茸、蒸し鶏

飯 百合根ごはん、汁

糠漬け、黒じやこ山椒煮

水物 れもんゼリー寄せ

蜜柑、林檎、莓

黒豆、大納言小豆

甘味 おやしき

仕入れの状況により献立内容が変更する場合がございます。

令和三年十二月二十七日更新