

あじさい お献立

先付 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

前菜 水菜湿地浸し、渋皮栗甘露煮

柚子味噌掛け、合鴨燻製

林檎おかし揚げ、栗さつま芋寄せ

芋幹榎木茸当座煮、かぶら甘酢漬け

百合根柎ノ尾煮

椀物 きのこ汁 柚子胡椒

茸いろいろ、里芋、栗麩

向付 紅鱒焼き霜ごま和え

さしみ蒟蒻、南瓜麩、あしらい

焼物 国産牛炭火焼と山女魚塩焼き

または

国産牛朴葉焼と山女魚唐揚げ甘酢餡かけ

揚物 じゃが芋大葉巻き

柿、舞茸

止肴 胡麻酢かけ

柿、山くらげ、海月、甘酢漬け

食事 栗さつま芋ごはん

汁、香の物、黒じゃこ山椒

水物 秋の実れもんゼリー寄せ

萻、梨、栗甘露煮

丸十レモン煮、小豆餡

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。

令和四年十一月一日更新