

水無月「あじさい」お献立

先付 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

前菜 小松菜浸し、紅鱒南蛮漬け

胡麻味噌掛け、合鴨燻製

笹まき麩、新丸十れもん煮

百合根梅ノ尾煮、こごみ胡麻和え

汁 鶏卵仕立て

揚げ真薯

短冊人参、三つ葉

向付 さしみ蒟蒻と南禅寺麩

あしらい

焼物 国産牛炭火烧と鮎塩焼き 蓼酢

または

国産牛朴葉焼と鮎塩焼き 蓼酢

揚物 じゃが芋大葉巻

青梅蜜煮、アスパラガス

止肴 水雲和え 生姜酢ゼリー

大根、胡瓜、人参、卸し山芋

食事 寿美屋謹製 釜揚げよもぎうどん

薬味、黒じやこ山椒

水物 れもんゼリー寄せ

枇杷、バナナ、ベリー、黒豆

ブルーベリージャム

ヨーグルト

甘味 おやき

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。

令和四年六月六日更新