

睦月「水蓮」お献立

前菜 勾玉豆腐旨出汁ゼリー

青菜浸し、芽キヤベツ味噌和え

紅鮭柚庵焼き、金柑みつ煮

ピリ辛蒟蒻、牛蒡旨煮

干柿サワークリーム、紅苳大根甘酢

百合根梅ノ尾煮、胡桃甘露煮

汁 紙鍋 白味噌仕立て

大根、蓮根、豆腐、鶏つみれ

三つ葉、柚子

造り 川魚二種盛り

落花生胡麻豆腐 旨出汁ゼリーかけ

焼物 国産牛炭火烧と山女魚炭火烧

または

国産牛朴葉焼と山女魚唐揚げ 甘酢餡掛け

羹 自然薯揚げ卸し

ししとう、もみ海苔、小口葱

止肴 粒芥子酢ゼリーかけ

天蕪、芋がら、法蓮草、合鴨燻製

飯 零余子ごはん 銀杏ちらし

汁、香の物

水物 オレンジミルク寄せ

黒豆、ミント

白玉団子 黒蜜きなこ

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。

令和三年一月一日更新