

睦月「水蓮」お献立

先付 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

前菜 水菜と湿地浸し、胡桃甘露煮

紅鮭柚庵焼き、寒筍薄衣揚げ

地蒟蒻芥子酢味噌、百合根榎尾煮

牛蒡胡麻酢和え、葱姑唐揚げ

干し柿サワークリーム和え

汁 根菜と茸すーぷ

牛蒡、金時人参、大根、蒟蒻

舞茸、湿地、椎茸、刻み柚子

造り 川魚三種

あしらい一式

焼物 山女魚

特選黒毛和牛炭火烧 または 朴葉焼

羹 玉地すーぷ 蒸し

百合根、梅肉、生姜餡かけ

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、林檍、苺

黒豆、大納言小豆

焼き芋みたらし餡 勾玉クリーム

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