

水芭月「水蓮」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

笹巻き麩、新丸十れもん煮

百合根柎ノ尾煮、こごみ胡麻和え

汁 鶏卵仕立て

揚げ真薯

短冊人参、三つ葉

造り 川魚二種、さしみ蒟蒻

あしらい一式

蒸物 玉地すーぶ蒸し 生姜餡かけ

百合根、梅肉、軸三つ葉

焼物 特選黒毛和牛炭火烧と鮎塩焼き 蓼酢

または

特選黒毛和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、黒じゃこ山椒

水物 れもんゼリー寄せ

枇杷、バナナ、ベリー、黒豆

ヨーグルト、ブルーベリージャム

抹茶ムース

さくらんぼ、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。

令和四年六月六日更新