

睦月「水蓮」お献立

先付 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

前菜 法蓮草榎木茸浸し、牛蒡胡椒酢和え

卸しポン酢和え、合鴨燻製

林檎おかし揚げ、くるみ甘露煮

百合根梅ノ尾煮、かぶら甘酢漬け

干し柿サワークリーム和え

椀物 うす葛仕立て 柚子胡椒

揚げ真丈、椎茸、舞茸

短冊人参、松葉柚子、三つ葉

造り 川魚昆布締め二種

サーモン

あしらい一式

温物 玉地すーぶ蒸し 生姜餡かけ

百合根、梅肉、三つ葉

焼物 特選黒毛和牛炭火烧と山女魚塩焼き

または

特選黒毛和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、舞茸、干し柿

止肴 黒胡椒酢和え

林檎、大根、胡瓜、人参、白葱

食事 麦とろごはん

きのこ辛煮、香の物、汁

水物 林檎ゼリー

林檎、蜜柑、丸十、林檎チップ

カスタード、ヨーグルト、黒豆

バニラアイス 塩キャラメルソース

さつま芋揚げ団子、苺、蜂蜜柚子

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。
一月二日、三日はお正月特別献立のみとなります。