

霜月「清流」お献立

先付 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

前菜 菊花浸し、渋皮栗甘露煮

百合根柵ノ尾煮、かぶ甘酢漬け

芋幹と榎木茸当座煮、令鴨燻製

零余子と銀杏から揚げ

青唐揚げ浸し、くるみ甘露煮

造り 川魚三種

あしらい一式

汁 うす葛仕立て

岩魚唐揚げ、牛蒡真薯、柚子麩

焼物 秋川牛炭火烧と山女魚塩焼き

または

秋川牛陶板焼と山女魚唐揚げ甘酢餡かけ

羹 海老芋含ませ煮

青唐、揚げ海老、菊花

止肴 黒胡椒酢和え

大根、胡瓜、蒸し鶏

飯 湿地ごはん釜炊き 出し茶漬け

鮭、いくら、薬味

季節の天ぷら、汁

糠漬け、黒じやこ山椒煮

水物 さつま芋プリン れもんゼリー

丸十、小豆餡

梨コンポート 共密ゼリー

葡萄、マンゴー

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。

令和三年十一月二十五日更新