

睦月「清流」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

紅鱒袖庵焼き、寒筍薄衣揚げ

地蒟蒻芥子酢味噌、百合根梅尾煮

牛蒡胡麻酢和え、慈姑唐揚げ

干し柿サワークリーム和え

汁 うす葛仕立て

岩魚唐揚げ、柚子麩、豆腐真薯

造り 川魚三種

あしらい一式

焼物 山女魚

秋川牛炭火焼 または 陶板焼

羹 玉地すーぶ蒸し

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 白飯釜炊き

自然薯とろろ、五日市産烏骨鶏卵

季節の天ぷら、汁

糠漬け、黒じやこ山椒煮

水物 らもんゼリー寄せ

蜜柑、林檍、莓

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