

皐月「清流」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

笹ちまき麩、新丸十れもん煮

百合根梅ノ尾煮、蚕豆旨煮

汁 鶏卵仕立て

山菜揚げ真薯

散らし人参、三つ葉

造り 川魚三種

あしらい一式

蒸物 玉地すーぶ蒸し 生姜餡かけ

百合根、筍、軸三つ葉

焼物 秋川牛炭火焼と川魚塩焼き

または

秋川牛陶板焼と川魚塩焼き

揚物 じゃが芋大景巻

山菜二種

止肴 水雲和え 生姜酢ゼリー

大根、胡瓜、人参、山菜、卸し山芋

飯 出汁茶漬け

川魚ごま醤油和え

山葵、軸三つ葉、揉み海苔、ぶぶあられ
止碗、糠漬け、黒じゃこ山椒煮

水物 れもんゼリー寄せ

萹、枇杷、バナナ、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。

令和四年五月一日更新