

臯月「あじさい」お献立

前菜 勾玉豆腐旨出汁ゼリー

うるい小松菜浸し、百合根梅ノ尾煮

紅鮭柚庵焼き、杏みつ煮

蚕豆旨煮、新キヤベツ塩ドレッシング

独活酢味噌、筍土佐煮

川海老生姜煮

汁 紙鍋 うす葛仕立て

新キヤベツ、筍、鶏つみれ

向付 よもぎ胡麻豆腐と地蒟蒻

あしらい、割り醤油 芥子酢味噌

焼物 国産牛炭火焼と山女魚炭火焼

または

国産牛朴葉焼と山女魚唐揚げ 甘酢餡掛け

揚物 じゃが芋大葉巻き

露の薑

止肴 山菜生姜酢ゼリーかけ

うるい、わらび、甘夏、ラディッシュ

飯 筍ごはん

汁、香の物

水物 抹茶ムース

いちご、大納言小豆、求肥

甘味 おやき

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。