

文月「あじさい」お献立

前菜 勾玉豆腐旨出汁ゼリー

もろへいや法蓮草浸し

百合根拇ノ尾煮

あお梅みつ煮

枝豆あずま煮

丸十レモン煮

鬼灯ミニトマト南蛮漬

汁 冬瓜、豚バラ肉、はなびら茸、人参

分葱、柚子胡椒

向付 うすい豆腐と湯葉

あしらい、割り醤油

焼物 鮎塩焼き

国産牛炭火焼 または 朴葉焼

揚物 じゃが芋大葉巻き

あお梅、無花果

止肴 地蒟蒻、分葱、茗荷

芥子酢味噌

飯 玉蜀黍ごはん、黒ごま塩

汁、香の物

水物 びわレモンゼリー

ブルーベリー、ヨーグルト

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。
七月二十一日より夏季の間、炭火焼はお休みいたします。