

# 令和四年新春 お献立

前菜 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

福なます、紅鱒西京焼き

海老艶煮、慈姑唐揚げ

黒豆松葉刺し、叩き酢牛蒡

百合根厚焼き玉子、合鴨燻製

花酢れんこん、くるみ甘露煮

編笠柚子甘露煮、百合根拇尾煮

汁 雑煮みぞれ仕立て

焼き餅、椎茸、水引人参

松葉柚子、軸法蓮草

造り 川魚三種

あしらい一式

焼物 山女魚

炭火焼 または 朴葉焼

揚物 馬鈴薯大葉巻

干し柿、落の薑

止肴 冬野菜黒胡椒酢和え

大根、金時人参、水菜

白葱、林檎、鶏酒蒸し

飯 赤飯、汁

紅鮭塩焼き

糠漬け、黒じやこ山椒煮

水物 れもんゼリー寄せ

みかん、莓、林檎

黒豆、大納言小豆

いちごソース

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。

令和三年十二月十六日更新