

臯月「清流」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

造り 川魚お造り三種

雪鱒昆布締め、大玉いわな

紅鮭胡麻醤油和え

あしらい一式

焼物 秋川牛炭火焼と山女魚炭火焼

または

秋川牛陶板焼と山女魚唐揚げ 甘酢餡掛け

羹 新じゃが芋旨煮 共地餡

山菜、アスパラガス、もみ海苔

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 土鍋釜炊き筍ごはん

天ぷら

汁、香の物

水物 抹茶ムース

いちご、大納言小豆、求肥

デコポンれもんゼリー

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。

令和三年五月一日更新