

文月「清流」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

百合根梅ノ尾煮

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

造り 川魚お造り三種

紅鱒焼き霜、大王いわな

雪鱒昆布薄造り

あしらい一式

焼物 鮎塩焼き

秋川牛炭火烧 または 陶板焼

羹 米茄子揚げ出し

赤パプリカ、若玉蜀黍、蕪花果

止肴 地蒟蒻、分葱、茗荷

芥子酢味噌

飯 土鍋釜炊き玉蜀黍ごはん

季節の天ぷら

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

マンゴープリン

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。
七月二十一日より夏季の間、炭火烧はお休みいたします。