

臯月「水蓮」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 川魚二種盛り

よもぎ胡麻豆腐旨出汁ゼリーかけ

焼物 特選黒毛和牛炭火焼と山女魚炭火焼

または

特選黒毛和牛朴葉焼と山女魚唐揚げ

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 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

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