

# 文月「水蓮」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 川魚二種盛り

うすい豆腐旨出汁ゼリーかけ

焼物 鮎塩焼き

特選黒毛和牛炭火焼 または 朴葉焼

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 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

マンゴープリン

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。