

《お献立》



食前酒

梅酒

前菜

*烏賊小金和え 芽かぶ

*季節の葛豆腐 小松菜としめじのお浸し 美味だし

鍋

寄せ鍋 鮫鱈 帆立 鶏玉 海老 豆腐 えのき 白菜 長葱 水菜

刺身

鱈姿 わらさ 白身 烏賊

焼き物

鮎の陶板焼き フロッコリー ジャガ芋 添えバター

中皿

蒸し鶏と海月のバンバンジーサラダ 胡麻ドレッシング

揚げ物

海老真丈蓮根挟み揚げ 紫蘇真丈包み揚げ

季節野菜 美味だし 赤おろし

蒸し物

茶碗蒸し 銀あん

酢肴

白身魚南蛮漬け 膾 胡瓜

食事

白ご飯 香の物三種

汁物

味噌汁 なめこ 若布 葱 粉山椒

食後

りんご蜜煮 他一種