

令和元年度夏献立 【中高食2】



先付 焼茄子利休寄せ

ミニおくら 針生姜 美味出汁

造り 鮪 白身 帆立

あしらえ一式

お椀 湯引き鱧

枝豆つみれ 蓴菜 冬瓜 梅肉

冷し鉢 豆乳茶碗蒸し

湯葉 つのじ海老 信玄鶏

蓴菜 シブレット 鱈甲飴

台物 甲州ワイン牛笹焼き

茄子 長葱 青唐 合せ味噌

洋皿 ミックスフライ

生野菜 胡瓜 トマト レモン

タルタルソース

選べるメニュー

お客様の好みで、お一人一品お選びいただきます。
メニューは着席時にご案内します。

※写真は目鯛西京焼きです

食事 山梨県産武川米

香の物 三品盛り合わせ

水菓子 メロン