

令和7年度夏献立 【大人食1】



食前酒	梅酒
小鉢	豆乳の清流見立て 生姜 蟹身 ジュンサイ 青梅流し
旬彩盛	エシヤレットもろみそ 合鴨ロース串 枝豆 角煮おこわ茗荷のせ 鮭 甲斐サーモン 平貝 あしらいい式 山葵
造り	夏野菜飛龍頭 しめじ 三つ葉 信州山麓牛焼き
吸物	長葱 もやし キャベツ
陶板焼	ズッキーニ 榎木茸 パプリカ 旨味たれ リゾットのガレット
冷し鉢	海老もろこし寄せ 伸し胡瓜 旨味餡
揚げ物	穴子天麩羅 オクラ 舞茸 南瓜
酢の物	大根生姜 天つゆ 鰯南蛮漬け もずく酢 ピーマン 紫キャベツ
食事	山梨産武川米
香の物	山葵野沢菜 糠大根 辣菰
デザート	季節のプチケーキ フルーツ クリーム セルフイーユ