

令和7年度夏献立 【大人食2】



食前酒 杏酒

小鉢 白瓜湯葉山椒和え

つぶ貝 ラディッシュ

旬彩三種盛り

しそ巻辣蓼

ひじきおから和え

鰯彩クリーム焼き

鮭 紋甲烏賊 焼霜鱈 あしらひ一式 山葵

赤出汁 なめこ 鰯つみれ 刻み葱

国産豚ロースの蒸籠蒸し

青梗菜 霜降り平茸

インカ芋 しめじ

ブロッコリー 胡麻ポン酢

丸茄子オランダ煮

豚肉治部煮 絹さや

白髪葱 生姜飴

アヒージョ風

帆立 海老 ヤングコーン

マッシュルーム とまと

竹そーめん

茗荷子 生姜 そばつゆ

オクラ 錦糸玉子

山梨産武川米

茄子漬 セロリ漬 人参糠漬

ぷるぷる水ゼリー

クリーム ミント

食事
香の物
デザート

冷し鉢

強肴

蓋物

鍋替り
吸物

造り

小鉢

食前酒