

令和7年度夏献立 【大人食3】



食前酒

葡萄酒

小鉢

焼き茄子と無花果の胡麻和え

青味 黄菊

旬彩三種盛り

スモーク鶏マリネ

小松菜ナムル

白身魚クレープ巻き

造り

鰯 赤海老 真鯛 あしらひ一式 山葵

吸物

活メ鯉 野菜 小メロン スープ寒天

鍋物

国産豚の味噌鍋

水菜 白菜 大根

長葱 牛蒡 椎茸

油揚げ 味噌仕立て

蓋物

炊き合わせ

里芋 高野豆腐 蛸足煮

甘長唐辛子 薄味汁

ホイル焼

鰯雲丹焼き

しめじ ピーマン

玉葱 バター

変り皿

フルーツトマトの

山葵ムース 鑄込み

玉葱 セルフィーユ

紅芯大根 ドレッシング

山梨産武川米

食事

糠胡瓜 山牛蒡 べったら漬

デザート

クリームブリュレ カラメル