

令和7年度秋献立 【大人食1】



食前酒 梅酒

小鉢 胡桃豆富

サラダ海老 美出汁 葱

旬彩三種盛り

白滝の明太和え

きのこマリネ

赤魚もみじ焼き

造り 鮭 甲斐サーモン 平貝

あしらい一式 山葵

吸物 秋鮭つみれ汁

三つ葉 舞茸

鍋物 国産豚肉とまと鍋

白菜 水菜 長葱

榎木茸 しめじ 大根

人参 インカ芋

煮物 里芋吹き寄せ饅頭

赤パプリカ 食菊

隠元 旨味餡

変り鉢 ライスコロッケ

黒米ガレット

カレー風味 パセリ

食事 山梨産武川米

【ご飯のお供】山葵おかか煮

香の物 野沢菜 糠大根 ワイン辣菰

デザート 杏仁豆富

クコの実