

# 令和7年度冬献立 【大人食1】



食前酒 梅酒  
小鉢 鮫肝ポン酢寄せ

刻み葱 胡麻ダレ わかめ

旬彩三種盛り

丸十レモン煮

鮫鯨香味揚げ

焼き湯葉含め煮

造り 鮪 甲斐サーモン 平貝  
あしらい一式 山葵

蛤真丈

吸物

しめじ 三つ葉 ゆず

陶板焼 豚肉ちゃんちゃん焼き

きやべつ 長葱

玉葱 椎茸

合わせ味噌

蓋物 白菜クリーム寄せ

かんぱち 赤パプリカ

隠元 ホワイトソース

変り鉢 低温牛肉の生春巻

紅芯大根 玉葱 水菜

野菜ドレッシング

食事 山梨産梨北米

香の物 野沢菜 辣菰 糠大根

【ご飯のお供】 あさりのしぐれ煮

デザート 浮島

フルーツ添え