

# 令和8年度春献立 【大人食1】



食前酒 梅酒

小鉢 菜の花の辛し和え

糸賀喜

黄色パプリカ

小鉢盛

三種盛り

長芋磯部揚げ

あなご寿司

蟹みそ真丈 桜松葉差し

造り

鮪 甲斐サーモン 平貝

あしらい一式 山葵

吸物

はまぐり汁

しめじ 糸寒天 三つ葉

陶板焼

国産豚ロース

茄子 長葱 もやし

ズッキーニ えりんぎ茸

赤色パプリカ にんにくタレ

蓋物

炊き合わせ

筍煮 里芋

高野豆腐

桜麩 しし唐

焼き物

鯖味噌焼き

はじかみ

食事

山梨産コシヒカリ

香の物 野沢菜 ラッキョ ぬか大根

【ご飯のお供】なめ茸しそきくらげ

デザート かるかん饅頭