令和８年度春献立　【大人食３】

食前酒　葡萄酒

小鉢　春野菜のお浸し
昆布　糸賀喜

小鉢盛り
桜海老新緑寄せ
蛍烏賊酢味噌和え
若桃甘露煮　順才

造り　鮪　赤海老　真鯛
あしらい一式　山葵

吸物　赤出汁
豆富　なめこ
刻み葱　山椒

鍋物　担々スープ鍋
インカのめざめ芋　人参
白菜　長葱　椎茸
しめじ　せり
豚バラ肉

蓋物　若竹海老饅頭
隠元　海老
銀餡

揚げ物　金目鯛天婦羅
南瓜　オクラ
大根生姜　天つゆ

食事　山梨産コシヒカリ
【ご飯のお供】梅じゃこ

香の物　糠胡瓜　山牛蒡　べったら漬

デザート　パンナコッタ
セルフィーユ　苺ソース