

令和 8 年度夏献立 【大人食 1】



食前酒
小鉢

梅酒
滝川豆腐若草みたて
生姜 海老

旬彩盛

割り汁

ズッキーニパイ焼き

エシヤレットキムチ

カレイ彩り焼き 枝豆

鮎のマリネ

造り

鮭 甲斐サーモン 平貝
あしらい一式 山葵

吸物

小梅蓮根飛龍頭

スープ寒天 三つ葉

鍋変り

信州山麓牛冷しゃぶ

野菜 しめじ 紅芯大根

紅葉おろし 胡麻ダレ 葱

蓋物

鰻の柳川茶巾

絹さや

玉子あんかけ

揚げ物

天婦羅

喉黒 オクラ 南瓜

エリンギ 大根生姜

天つゆ

食事

山梨産梨北米

香の物

野沢菜 めか大根

ワイン辣韭

デザート
メロン
【ご飯のお供】なめ茸梅きくらげ