

令和8年度夏献立 【大人食2】



食前酒 杏酒

小鉢 焼き茄子と無花果

青味 菊花 胡麻ダレ

旬彩盛 スモークサーモン

もろこし田楽

ビーツのチーズ寄せ

小松菜ナムル

鶏チーズ焼き

造り 甘トマト生ハム添え

鮪 赤烏賊 焼霜鱈

吸物 あしらいい式 山葵

赤出汁

鍋代り なめこ 青海苔 刻み葱

国産豚肉の奉書焼き

青梗菜 榎木茸

インカじゃが芋 もやし

赤パプリカ おろしダレ

蓋物 丸茄子オランダ煮

国産牛カルビ 甘長唐辛子

白髪葱 生姜餡

強肴 アヒージョ風

海老 ブツキーニ トマト

マッシュルーム

食 事 山梨産梨北米

【ご飯のお供】とろろ芋

香の物 茄子漬け セロリ漬け 糠人参

デザート 抹茶求肥包み

クリーム