

# 令和7年度冬献立 【大人食2】



食前酒 杏酒

小鉢 彩り白和え

林檎 海老 人参

しめじ きゃべつ 蒟蒻

旬彩三種盛り

蟹みそ真丈おろし

豆入りひじき煮

かぶら寿司

造り 鮪 赤烏賊 焼霜鱈

あしらい一式 山葵

吸物 鯛つみれ汁

しめじ おろし 三つ葉

鍋物 信州山麓牛すき鍋

白菜 水菜 春菊

白滝 舞茸 平茸

合わせすき焼タレ

蓋物 里芋もち饅頭

菊花餡 隠元 梅麩

天麩羅 ふぐの唐揚げ

蓮根 ズッキーニ

大根生姜 天つゆ

山梨産梨北米

食事 【ご飯のお供】とろろ芋

香の物 茄子漬け 糠人参 赤かぶ漬け

デザート 林檎のパイ焼き

アンゼリカ