

令和六年

如月 弥生 御夕食 お献立表 A

一、先付

芽かぶ 長芋
飛び子 山葵醤油

一、前菜

新桜海老新丈 たちばな スナップエンドウ
子持ち公魚蓮根巻き 若鶏八幡巻き

一、吸物

清水仕立て
蟹味噌豆腐 結び湯葉 三つ葉

一、刺身

鯛 サーモン 白魚 烏賊 妻一式

一、蒸し物

甘鯛桜蒸し 道明寺 甘鯛
桜葉 桜麩 菜の花信田 銀銘

一、焼物

赤魚白醤油漬 葛餅桜銘 梅花蓮根

一、鍋物

豚しゃぶしゃぶ
豚ロース 白菜 豆腐 榎木 葱
水菜 マロニー ポン酢 紅葉卸し

一、揚げ物

貝柱と海老のかき揚げ 玉葱 隠元
人参 舞茸 天つゆ

一、香の物

三種盛り

一、お食事

コシヒカリ

一、水菓子

桜プリン ホイップクリーム

献立の内容は入荷により変わる事がございます。
どうぞごゆっくりお楽しみください。

関東百貨店健保 とよさか

料理長 小川 正隆