

令和六年 如月 弥生 御夕食 お献立表 B

一、先付 螢烏賊酢味噌掛け

螢烏賊 胡瓜 分葱

一、前菜 桜味噌田楽 青梅チーズ 貝輝焼き松葉串

豆ふぐ唐揚げ 烏賊松前漬

一、椀物 かきたま汁

玉葱 万能葱

一、刺身 鮪 焼鯖 北寄貝 甘海老 妻一式

一、煮物 ふろふき大根 海老 貝割れ 鶏そぼろ

一、焼物 ホイル焼き 鮭 玉葱 本湿地 ピーマン

榎木 檸檬 バター

一、鍋物 鯖と若布の鍋 蛤 海老 帆立 柚子

一、揚げ物 とり天

長芋天婦羅 蓮根はさみ揚げ 岩塩

一、香の物 三種盛り

一、お食事 コシヒカリ

一、水菓子 白桃大福 生キャラメルロール

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