

令和六年

卯月 皐月

御夕食 お献立表

A

一、先付

春雨の中華風サラダ 鶏むね肉 胡瓜
蟹蒲鉾 錦糸玉子

一、前菜

小鯛竜田揚げ 菜の花味噌焼き新丈
鶏チーズ袱紗 季節の松葉 エシヤレット

一、椀物

鶏団子汁
舞茸 蓮草

一、刺身

鯛 勘八 烏賊 甘海老 妻一式

一、蒸し物

寄せ蒸し
金目鯛 海老 豆腐 長葱 榎木 水菜

一、焼物

鯖西京焼
葛餅メロン 日向夏ゼリー 梅花蓮根

一、鍋物

白魚玉子とじ 土筆 本湿地
長葱 三つ葉 玉子

一、揚げ物

黄金鰈唐揚げ
獅子唐 ポン酢 紅葉卸し

一、香の物

三種盛り

一、お食事

コシヒカリ

一、水菓子

林檎プリン ホイップクリーム チェリー

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