

令和六年

卯月 皐月

御夕食 お献立表

B

一、先付

竹の子木の芽和え 海老 貝柱
筍 烏賊 木の芽味噌

一、前菜

杏チーズ流し 空豆のし鶏 北海つぶ山葵
紫陽花花苺 もろ胡

一、椀物

潮汁
浅利 三つ葉

一、刺身

鮪 サーモン 鰹 白姫海老 妻一式

一、煮物

鯖の味噌煮 青梗菜 白髪葱

一、鍋物

キャベツと豚肉鍋
豚バラ キャベツ もやし 豆苗
舞茸 マロニー

一、凌ぎ

茶蕎麦
合鴨ロース 檸檬 紅葉卸し 万能葱

一、中皿

蟹クリームコロッケ オーロラソース
トマト ベビーリーフ ブロッコリー

一、香の物

三種盛り

一、お食事

コシヒカリ

一、水菓子

コーヒージェリー 生クリーム

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