

春の献立

夕食 一例

- 一、付き出し 竹の子の木の芽和え
- 一、造り 甘海老 水蛭 あしらい 一式
- 一、吸い物 鯛の潮仕立て 独活 木の芽
- 一、揚げ物 海老と春の山菜の天婦羅
- 一、蒸し物 甘鯛と竹の子の茶碗蒸し 麩 海苔あん
- 一、酢の物 生蛭烏賊のたまりばん酢漬け

朝食 一例

- 一、汁物 大根と里芋の味噌汁
- 一、焼き魚 塩鮭の粕風味 あごの焼き ふきのとう味噌
- 一、和え物 法蓮草の白和え 胡麻
- 一、煮物 茄子の揚げ浸し 花かつお
- 一、玉子 温泉玉子 美味だし
- 一、小鉢 ミニサラダ 生野菜 ツナ ドレッシング

※献立はあくまでも一例となります。

※仕入状況等により御変更となる場合がございます。

※グレードアップ夕食はこれに加えて、更に多くの四季折々の品々でおもてなしいたします。