

若楓(わかかえで)

二一〇〇円

お椀

とろろ山葵の冷製ポターシユ

五色あられ

先付

袱紗玉子 三つ葉 人参 椎茸

向付

本日の鮮魚三種盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

蒸し物

烏賊竹しゅうまい

新緑餡掛け 卸し生姜

焼物

つくば匠美鶏 黒胡椒焼き

自家製葱塩だれを添えて

季旬皿

グリーン野菜トマトジュレ掛け

陸蓮根 緑花野菜 隠元

アスパラ 緑独活 すなっく豌豆

揚物

細魚香りの白扇揚げ

大葉 叩き梅 煎り胡麻

鱈 浜防風 木の芽塩 旨出汁

留椀

赤出汁仕立て

豆腐 石蓴 アロエベラ

香の物

盛り合わせ二種

食事

新生姜と浅蜷の炊き込み御飯

青海苔

甘味

揚げ胡麻団子

お抹茶

※各コースの内容は仕入れにより

多少変更となる場合があります。

ご了承ください程お願い申し上げます。

平成二十四年五月十日〜五月二十三日

小満のお献立



安心を、未来へつなぐ 食料自給率1%アップ運動 FOOD ACTION NIPPON

清明(せいめい)

一五七五円

お椀

とろろ山葵の冷製ポターシユ

五色あられ

先付

袱紗玉子 三つ葉 人参 椎茸

造り

本日の鮮魚三種盛り合わせ

蒸し物

烏賊竹しゅうまい

新緑餡掛け 卸し生姜

揚物

細魚香りの白扇揚げ

大葉 叩き梅 煎り胡麻 鱈 浜防風 木の芽塩 旨出汁

留椀

赤出汁仕立て

豆腐 石蓴 アロエベラ

香の物

盛り合わせ二種

食事

新生姜と浅蜷の炊き込み御飯

甘味

本日の甘味 お抹茶

瑠璃(るり)

二六二五円

お椀

とろろ山葵の冷製ポターシユ

五色あられ

先付

袱紗玉子 三つ葉 人参 椎茸

造り

鮮魚彩々盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

蒸し物

烏賊竹しゅうまい

新緑餡掛け 卸し生姜

焼物

若鮎塩焼き 和歌山紀之川産

蓼酢

季旬皿

グリーン野菜トマトジュレ掛け

陸蓮根 ブロッコリー 隠元

緑独活 すなっく豌豆

揚物

細魚香りの白扇揚げ

大葉 叩き梅 煎り胡麻 鱈 浜防風 木の芽塩 旨出汁

留椀

赤出汁仕立て

香の物

盛り合わせ二種

食事

新生姜と浅蜷の炊き込み御飯

水菓子

芒果アイスと盛り合せ彩々

甘味

揚げ胡麻団子 お抹茶