

鮑懷石 お献立

令和四年長月吉日

つるや

食前酒

白加賀梅の梅酒

前菜

帆立貝柱呂焼

零余子真丈

秣粟九十甘露煮

海老菊花寿司

柿玉子

吹き寄煎餅

合鴨ロース塩蒸し白酢クリーム掛け

椀物

土瓶蒸し

鱧 松茸

結び三つ葉

银杏

酢立

向付

季節の鮮魚盛り合わせ 四種盛り

長野県産本山葵 あしらひ一式

金沢直源醤油 越前塩

洋皿

鮑ステーキ

肝ソース

ほうれん草 人参 レモン

鍋物

鮑のしゃぶしゃぶ

野菜いろいろ 肝だれ

揚物

甘鯛松笠揚げ

黄金稻穂

赤万願寺 酢立

アンデス紅塩

お食事

ご飯 芦原産コシヒカリ

農事組合法人 グリーンファーム角屋さん

お漬物 三種盛り

留椀

赤出汁

粟麩

海苔

三つ葉

水菓子

冷し月見ぜんざい

果物二種盛り

料理長 今谷 亨

当日の仕入状況等により若干料理内容の変更がございます。

なにとぞご了承の程よろしくお願いいたします。