

おしながき

平成二十五年 夏会席

六月〜八月

1492 Kc a i

一 食前酒 果実酒

冷やし玉締め蒸

あとだし

一 先付

べつ甲飴掛け

うどん 鶏 海老 青葱

一 蓋物

煮穴子揚げ出し風

揚豆腐 米茄子 青身

旬肴五種盛り

旨出汁 薬味

一 前菜

焼目太刀魚 酢豚青唐

一 蒸物

三河ポークロース巻

茄子胡麻クリーム
赤シャ海老 和え物 等

梅風味（蒸籠にて）

粟麩 水菜 胡麻ポン酢

一 お造り

合盛 鯉平造り

一 揚物

鱧 天婦羅

寒八 重ね盛り

骨きり鱧 小切茄子

あしらえ一式

南瓜 甘長 卸し

陶板焼

天出汁

一 台物

三河牛葱味噌焼き

一 止 椀

吸い物

夏野菜 グリーンボール

ズッキーニ ヤングコーン

打葱 バター

一 御飯物

白御飯 秋田こまち（愛知県産）

海鮮サラダ

一 香の物 漬物 二種

五色織野菜 イクラ 海鮮物

一 水菓子 季節のデザート

サーモン 和風ドレッシング 等

アイシン 健康保険 組 合

三ヶ根山 料理長 杉浦 一平