

おしながき

平成三十年ミニ冬会席

十二月〜二月

702kca i

一 食前酒 季節の果実酒

一 焼物

鯿大根ファイルム焼き

かご盛り三種

白菜とろろ餡 舞茸 柚子

一 前菜

一 止 椀

吸い物 吉野仕立て

- チーズ豆腐 ミニトマト
- レーズン擦り流し餡
- 甘鯛エスカベツシユ 玉葱
- 煮浸し くこの実

湯葉 おぼろ昆布 三つ葉

一 台 物

一 御飯物

奥三河地鶏と
自家製つくね味噌鍋

こしひかり (三河産)

大黒占地 平茸

一 冷 製

一 漬 物

漬物 二種

胡麻ポン添え

一 凌 ぎ

一 水菓 子

手毬寿司 炙り穴子

苺プリン

海老 高菜 ガリ

メロン 苺 キウイ ホイップ
ケーキ プリン

ア イ シ ン 健

康 保 険 組 合

三ヶ根山荘
料理長 柴田 健司