

おしながき

平成二十五年 冬会席

十二月〜二月

1140 Kc a i

一 食前酒 果実酒

里芋肉味噌掛け

木の子 洗い葱

あとだし

一 先付

旬菜 盛り込み

鰯艶煮

一 蒸物

甘鯛かちん蒸し

大根 青身 餅

旨味餡

一 前菜

鞍肝酢味噌

鶏曙和え

東寺巻 等

一 焼物

グラタンパスタ

トマト風味

小松菜 ベーコン

トマト チーズ パセリ

二種盛り

鮪小角 八町重ね

あしらえ一式

一 揚物

天婦羅

蟹足 海老 旬野菜

卸し 天露

一 台物

三河豚しゃぶしゃぶ

ロース肉 バラ肉

鍋野菜一式

一 止椀

味噌汁

卸しポン酢

一 御飯物

白御飯 秋田こまち (愛知県産)

一 凌ぎ

牛肉ローストサラダ

ローストビーフ

彩り野菜

胡麻ダレ

一 香の物 漬物 二種

一 水菓子 季節のデザート

アイシン健康保険 組 合

三ヶ根山荘 料理長 杉浦 一平