

おしながき

平成二十七年 夏会席

六月〜八月

1168 Kc a i

一 食前酒果実酒

マタカ油霜

緑酢 なた花

あとだし

一 先付

一 強肴

鮎 姿焼き

はじかみ

付けダレ四種

季節の六種盛り

穴子握り 長芋唐揚

三河鶏と茄子田楽

豆乳豆腐 西洋玉葱

海老含め煮 等

一 冷鉢

鯖 オイル蒸し

赤玉葱 水菜

クレソン パプリカ

マヨネーズソース

一 前菜

氷鉢三種盛り

あしらい一式

一 揚物

地物天婦羅盛り合わせ

抹茶塩 天つゆ

一 お造り

三河豚バラ肉トマト鍋

バジル 白葱

水菜 えのき

ペティトマト チーズ

一 止 椀味噌汁

一 御飯物

白御飯 秋田こまち(愛知県産)

一 香の物漬物 二種

一 凌ぎ

モロヘイヤ冷しうどん

モロヘイヤたたき

薬味 旨出汁

一 水菓子

冷しぜんざい

マンゴー 白玉 二種

アイシン 健

康保 険組 合

三ヶ 根山 中村 雅彦 調理