

おしながき

平成二十六年 夏会席

六月〜八月

1045 Kc a i

一 食前酒 果実酒

合鴨ロースト

あとだし

一 先付

湯葉豆腐 ヤングコーン
えんどう豆胡麻タレにて

穴子包み

養老蒸し

一 蓋物

よもぎ麩 茄子

オクラ 旨味餡

旬の五種盛り

鱒田楽 太刀魚酢味噌

うすい豆のグラタン

一 前菜

東寺巻 鮎甘露煮

一 焼物

南瓜 人参

つくね ベーコン

ブロッコリー チーズ

千代久

等

海鮮サラダ

鱧とシヤコ

一 お造替

旬魚 甘海老 彩り野菜

一 揚物

天婦羅

野菜ドレッシング

野菜三種 卸し

三河産トマト鍋

天出汁にて

手羽元 豚ロース

一 台物

一 止椀

味噌汁

有海老 豆腐 笹葱

ニラ えの木 等

一 御飯物

白御飯 秋田こまち(愛知県産)

冷し玉締め

一 香の物 漬物 二種

カニ餡掛け

一 凌ぎ

一 水菓子 季節のデザート

鶏 海老 銀杏 青身

アイシン健康保険 険組合

三ヶ根山荘
料理長 杉浦一平