

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

南瓜 人参

つくね ベーコン

ブロッコリー チーズ

千代久

等

一 焼 物

鱧とシヤコ

一 お造替

海鮮サラダ

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 凌 ぎ

カニ餡掛け

一 香の物 漬 物 二種

鶏 海老 銀杏 青身

一 水菓子 季節のデザート

ア イ シ ン 健

康 保 険 組 合

三 ケ 根 山 荘
料理長 杉浦 一平