

おしながき

平成二十九年 ミニ冬会席

十二月〜二月

680kca i

一 食前酒 ローズ梅酒

一 先 付蟹 真丈

フカヒレ 鰯

一 温 物 鰯オランダ

付け合せ野菜

一 お造り 旬鮮魚三種盛り

芽物一式

一 止 椀 赤出汁

一 蒸 物 和牛時雨煮飯

錦糸玉子 葱山椒

一 御飯物 こしひかり (愛知県産)

漬物 二種

一 冷 菜 柚子ゼリー寄せ

酢漬け野菜
慈姑玉子

一 水菓子 アロエ赤ワイン漬け

梨のジュレ ミント葉
ヨーグルトソース
ラスベリー ミント葉

フルーツ

ア イ シ ン 健 康 保 険 組 合

三 ケ 根 山 莊
料理長 中村 雅彦