

おしながき

平成二十九年夏 ミニ会席

六月〜八月

898kcal

一 食前酒 ローズ梅酒

南瓜のポタージュ

あとだし

一 先付

貝柱 才巻海老

焼きトマト 香草

一 小鉢

地鶏オイスター煮込み

順菜甘酢漬け あられ芋

鮎素麺 順菜甘酢漬

薬味 旨出汁

一 蓋物

鰻白焼き

米茄子炊き合わせ

田楽味噌 錦糸玉子

旨味餡 オクラ

伊勢海老二色焼き

アボカドソースモロコシソース

紫芋せんべい

一 お造り 季節の魚三種盛り

芽物一式

一 温物

一 止 椀 麦味噌汁

一 鍋物

鱧 柳川鍋

ささがきごぼう 長葱

つくね芋水団 溶き玉子

一 御飯物 こしひかり (愛知県産)

香の物

一 水菓子 なめらかプリン

フルーツプリン 二種

アイシン健康保険組合

三ヶ根山荘  
料理長 中村 雅彦