

おしながき

平成二十八年春レディース会席
三月〜五月

609 Kc a i

一 食前酒 ライチ 酒

餅 湯葉

紅岩塩 ナッツ

あとだし

一 先付

籠盛り三種

蛸鳥賊分木酢味噌

鯛ノ子生姜煮

道明寺麩 タラの芽

照り焼き

一 焼物

カリフラワーソースと

菜の花オーブン焼き

ベシヤメルソース

カリフラワー 蓮根

蟹爪 ミニトマト バケツト

ナチュラルチーズ

一 前菜

春野菜と鮮魚の

一 お造り サラダ仕立て

春野菜 香味ドレッシング

一 止 椀 赤出汁

一 御飯物 三河産 葵の風コシヒカリ

春 彩蒸し蒸籠にて

三河牛 白つぶ貝 空豆

五月鱒 絹かつき 新玉葱

巻海老 姫茸

付けダレトマトチリソース

ポン酢

一 香の物 香の物

一 水菓子 デザート盛り合わせ

アイシン 健康保険 険組 合

料理長 根山 中村 雅彦