

おしながき

平成三十年 ミニ夏会席

六月〜八月

788kcai

一食前酒 ローズ梅酒

一強物

和牛冷しやぶ

知多牛 季節の野菜

和風おろしソース

一先付

炙り穴子

ずんだ寄せ 旨味出汁

一冷し鉢

汲み上げ湯葉夏野菜

南瓜 れんこん 冬瓜

山葵 旨味出汁

夏の彩り

米茄子と才巻海老含め煮

鶏南蛮漬け

順菜甘酢

辛子蓮根

一止椀

赤出汁

一御飯物

こしひかり（三河産）

一 台物 鮎のせいり飯

一漬物

漬物

二種

一水菓子

季節のシャーベット

フルーツ

アイシン 健康

保険組合

三ヶ根山荘
料理長 中村 雅彦