

おしながき

平成二十八年冬レディース会席

十二月〜二月

736 Kc a i

一 食前酒 ライチ酒

あとだし

冬の彩り

三種盛り

鉄皮みぞれ

鰯大和煮

鮫肝味噌ポン酢

一 蒸物

紅ずわい慈姑

クリーム焼き

カニ身 ニヨツキ ブロッコリー

チーズ

一 前菜

一 お造り 季節の鮮魚三種盛り

鮮魚三種 芽物

冷 菜 和牛ローストビーフ

季節の野菜 オニオンソース

一 台物

三河豚と魚介の
豆乳鍋仕立て

水菜 榎木 細巻 帆立

真鱈 三河豚バラ肉 生麩

一 止 椀 菊菜汁 切胡麻

一 御飯物 三河産 葵の風コシヒカリ

香の物

一 水菓子 季節のフルーツ

アイシン 健康保 険組 合

料理長 根山 中村 雅彦