

季節のたより

春だより

御献立

旬菜 ・ 春キャベツ 三元豚ベーコン

煮浸し

・ 桜豆腐 菜種 山葵

美味ゼリー

・ 鯛の子 白子 旨煮

白掛け 碓井豆

・ 細魚 鯛昆布メ 手毬寿司

桜葉 生姜甘酢漬

・ 桜コロッケ

和風デミグラスソース

吸物

蛤しんじょ 筍 若布

桜人参 つる菜 柚子

造り

・ 鯛薄造り ポン酢ジュレ 葱

・ 炙り鮪 ニンニク醤油焼

角長芋 黄味ソース

焼物

鱈若狭焼

春野菜煮浸し

煮物

く柳川風く

牛肉 笹がき牛蒡 玉葱

金時草麩 玉子メ

御飯

※お好みのお食事をお選び下さい

・ しらす 板若布釜炊き御飯

三つ葉

★桜海老釜炊き御飯 三つ葉

(差額税サ込二、〇〇〇円にて)

香の物

二種盛

止椀

赤だし

デザート※お好みのデザートをお選び下さい

・ 桜ロールケーキ

・ グラマラッカ