茶寮膳

先 付 蒴菜 蒴花 なめこ浸し

スープ蒸し

小柱 椎茸 チーズ

海老芋餡 柚子粉

> 付 蒴菜 蒴花 なめこ浸し

先

御献立

予めご了承下さい。

スープ蒸し

小柱 椎茸 チーズ

海老芋餡 柚子粉

メイン

小鉢 メイン

豆乳胡麻豆富

針々じゃが芋

とびこ 割り醤油

山葵

北寄貝 和々菜酢味噌和え

京揚げ煮浸し

とんぶり アスパラ

黑毛和牛

サーロインステーキ

卸しポン酢 生姜ダレ

西洋山葵

彩りサラダ

AML健康野菜使用

トマト 胡瓜

スプラウト

ドレッシング

オニオンチップ

蒴葉 ししとう 花豆蜜煮

焼物

鰈西京焼

造り

鰤焼霜 小松菜

卸し あわせ芽野菜

ポン酢ドレッシング

食

富山県産コシヒカリ白御飯

香の物

止 椀 赤だし 二種

デザート 八丁味噌チーズケーキ

デザート

ハ丁味噌チーズケーキ

パウダーシュガー

止椀 香の物

赤だし

一種

五色胡麻

食事

高菜 ツナ炊き込み御飯

御献立

先 付 蒴菜 蒴花 なめこ浸し スープ蒸し

小柱 椎茸 海老芋餡 チーズ 柚子粉

造 ŋ 本日のお造り あしらい 土佐醤油

メイン 鰻ひつまぶし

薬味 だし

香の物 二種

彩りサラダ

トマト 胡瓜

AML健康野菜使用

スプラウト オニオンチップ

ドレッシング

デザート 八丁味噌チーズケーキ パウダーシュガー

パウダーシュガー

御献立

先

付

蒴菜 蒴花 なめこ浸し

スープ蒸し

小柱 椎茸 チーズ

海老芋餡 柚子粉

メイン 本日の焼魚(西京焼)

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

彩りサラダ

AML健康野菜使用

トマト 胡瓜 オニオンチップ

スプラウト

ドレッシング

高菜 ツナ炊き込みご飯

食

香の物 椀 二種

赤だし

止

デザート ハ丁味噌チーズケーキ パウダーシュガー

御献立

蒴菜 蒴花 なめこ浸し

先

付

スープ蒸し

小柱 椎茸 チーズ 海老芋餡 柚子粉

メイン

小鉢 豆乳胡麻豆富

とびこ 割り醤油 山葵

針々じゃが芋

とんぶり アスパラ

北寄貝 和々菜酢味噌和之

小松菜 京揚げ煮浸し

鰤焼霜

造り

卸し あわせ芽野菜

ポン酢ドレッシング

鰈西京焼

焼物

蒴葉 ししとう 花豆蜜煮

本日の一品

食事

高菜 ツナ炊き込み御飯

五色胡麻

香の物 一種

止椀

赤だし

デザート 八丁味噌チーズケーキ パウダーシュガー