

誕生日ディナー一〇、〇〇〇円

御 献 立

先 付 ・蓮芋 人参 レタス 浸し

生ハム

・焼茄子寄せ いくら オクラ

美味ゼリー

・赤飯奉書包み

一 品 〓料理長よりお祝いの一品〓

造 り 鯛 鮪 祝あしらい一式

煮 物 〓冷し炊き合わせ〓

海老吉野煮 冬瓜 小芋 白グツ

南瓜 パプリカ 卸し鰯

焼 物 鱸若狭焼 蓼卸し 旨だし

和牛ローストビーフ

醤油ソース 添え野菜

御 飯 釜炊き白御飯

ちりめん山椒 又は 豚角煮

香の物 二種盛

止 椀 赤だし

デザート グラマラッカ

誕生日ディナー一三、〇〇〇円

御 献 立

先 付 ・蓮芋 人参 レタス 浸し

生ハム

・焼茄子寄せ いくら オクラ

旨ゼリー

・赤飯奉書包み

吸 物 玉蜀黍しんじょ 鮎風干し

加賀太胡瓜 バチ人参 柚子

造 り 鯛 鮪 鳥賊

祝あしらい一式

一 品 〓料理長よりお祝いの一品〓

煮 物 鰻フリット 茄子 パプリカ

小芋 鶏卵鰯掛け

刻み葱 生姜

焼 物 鱸若狭焼 蓼卸し 旨だし

和牛ローストビーフ

醤油ソース 添え野菜

御 飯 玉蜀黍釜炊き御飯 三つ葉

香の物 三種盛

止 椀 赤だし

デザート グラマラッカ

誕生日ディナー一七、〇〇〇円

御 献 立

先 付 ・蓮芋 人参 レタス 浸し

生ハム

・玉蜀黍すり菜〇氏 花穂

・無花果 平貝 アスパラ 南部焼

・焼茄子寄せ いくら オクラ

美味ゼリー

・赤飯奉書包み

吸 物 鱧葛打ち 梅肉 素麺

バチ人参 加賀太胡瓜 柚子

造 り 鯛 本鮪 鱧湯引き

祝あしらい一式

一 品 〓料理長よりお祝いの一品〓

煮 物 鰻フリット 茄子 パプリカ

小芋 鶏卵鰯掛け

刻み葱 生姜

焼 物 金目鯛唐墨焼

黒毛和牛カイノミ照焼

酢取茗荷

御 飯 黒毛和牛と野菜の釜炊き御飯

香の物 三種盛

止 椀 梅昆布茶

デザート グラマラッカ