令和七年　水無月・文月　御夕食　お献立表　B

一、今月の一品　特製鶏唐揚げかつお風味　ポテトフライ

一、前　菜　北海道ワインポークのテリーヌ
タルタルブルーベリー
赤にし貝生姜風味　枝豆寄せ　クコの実

一、椀　物　清汁仕立て
玉子豆腐　貝柱　青み　柚子

一、刺　身　鮪　鰆　甘海老　妻一式

一、焼　物　鮎塩焼き　丸十甘露　蓼酢

一、蒸　物　枝豆饅頭　蟹餡　葱油

一、鍋　物　あっさりトマト仕立て
海老　帆立　鶏肉　黒はんぺん
キャベツ　玉ねぎ　ブロッコリー

一、中　皿　冷製うどん
車海老　茄子　たらの芽　薬味　汁

一、香の物　三種盛り

一、お食事　コシヒカリ

一、水菓子　檸檬チーズケーキ
ベリーソース　ポイップクリーム

献立の内容は入荷により変わる事がございます。
どうぞごゆっくりお楽しみください。
関東百貨店健保　とよさか
料理長　丸山　巧司