

令和七年

水無月・文月

御夕食

お献立表

A

一、今月の一品

鯉たたき 塩酢おろし 葱 生姜

一、前菜

枝豆のし鶏  
海老 胡麻たれ  
おくら胡麻和え

一、椀物

オニオンスープ仕立て  
ローストオニオン ベーコン  
彩野菜

一、刺身

鮪 サーモン 烏賊 妻一式

一、焼物

太刀魚白醤油焼き 焼き葱

一、蒸物

もろこし饅頭 木耳餡 バター

一、鍋物

胡椒風味旨塩仕立て  
豚軟骨つみれ 白菜 もやし  
ささがき牛蒡 人参 椎茸 うどん 黒酢

一、揚げ物

コロツケ  
甘海老入りクリーム仕立て トリュフ仕立て  
リーフ トマト 特製オーロラソース

一、香の物

三種盛り

一、お食事

コシヒカリ

一、水菓子

黒糖キャラメルプリン  
マンゴー ホイップクリーム

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