

小学生料理

令和六年八月

前菜

三味豆腐(胡麻 玉蜀黍 枝豆)
クコの実 振り柚子 美味出汁ジュレ
キツシユ チーズボール
サーモンマリネ

椀替り

茶碗蒸し

造里

鮪 サーモン
あしらい一式

焼肴

天婦羅
海老二本 野菜三種

強肴

洋和牛ロースステーキ
オニオンソース
ポムデュセス イタリアンパセリ

御飯

飛驒のこしひかり

汁

赤出汁
巻麩 滑子 三つ葉

香の物

柴漬け 胡瓜浅漬け

水物

マンゴーゼリー
シャインマスカット ナタデココ
抹茶ロールケーキ セルフィーユ

都合により内容が一部変更になる場合もございます。