

伊豆さくら山荘 中秋の夕食 御献立

一、先付け クコの実養老寄せ オクラ 大根紅葉

花穂 美味汁

一、前菜 蛤ネーズ焼き 生海苔新丈 豚バラ西京焼き

栗胡麻豆腐 焼き茄子甲州酢掛け プチ団子

一、御造り 鮪長手作り 河豚湯霜造り 天使の海老

地魚白身 妻一式

一、煮物 里芋万頭 丸十レモン煮 人参兎 杵牛蒡

みぞれ銀飴

一、焼き物 鱈けんちん焼き 焼き栗 はじかみ

一、揚げ物 海老と蓮根の湯葉巻 蓮芋 紅葉塩

一、鍋物 豚骨醤油鍋 キヤベツ 水菜 榎木 長葱

ちゃんぽん麺 豚ローススライス

一、御椀 松茸 焼き粟麩 三つ葉 赤出汁仕立て

一、御飯 新潟県産 コシヒカリ

一、香の物 胡瓜糠漬け 長芋溜まり漬け 柴漬け

一、水菓子 石焼芋ブリュレ 抹茶ゼリー

*コロナ対策の一環として、からだの免疫力を高める効果がある、根菜や海藻、発酵食品を多く使用しております。

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明