

★ クリスマスメニュー(御膳・オードブル)



メニュー (御膳)

単価 510 円

●炙りサーモンロール寿司

精白米	40g
すし酢	4.8g
筋子	10g
白いりごま	0.2g
刺身用サーモン	30g
小葱	2g
マヨネーズ	3g

●梅変わり天ぷら

尾付むきえび (31-35)	1尾
ししとうがらし	1本
小麦粉	2g
天ぷら粉	5g
マヨネーズ	3g
カリカリ梅	3g
抹茶そうめん (飾り)	1本
サラダ油	6g
抹茶	適量
食塩	適量

●茶碗蒸し

ズワイガニフレーク	3g
鶏卵	20g
だし汁	65g
砂糖	1g
みりん風調味料	1g
食塩	0.1g
むきえび4L	20g
刻みゆず	0.5g
かいわれ菜	1g

●フライドチキン

手羽先チューリップ	1本
唐揚げ粉	5g
サラダ油	4g
レモン	5g
ミニトマト	1個
パセリ	0.1g

●野菜の2色巻きかにあんかけ

白菜	30g
冷)ほうれん草	15g
料理酒	1g
みりん風調味料	1g
醤油	0.5g
片栗粉	1g
ズワイガニフレーク	5g

●味噌汁

岩のり	3g
赤味噌	6g
白味噌	3g
かつおだしの素	0.2g
小葱	5g