



すき焼き鍋御膳



メニュー

単価 380 円

●御飯			
精白米	100g		
●すき焼鍋			
牛ももスライス	40g		
焼き豆腐	1/8丁		
玉葱	40g		
長葱	20g		
生椎茸	25g		
花形人参	1個		
冷) 春菊	30g		
白菜	40g		
砂糖	2g		
醤油	5g		
みりん風調味料	3g		
料理酒	2g		
かつおだしの素	0.1g		
温泉卵	1個		
●タコとトマトのかき揚げ			
ポイルたこ足	30g		
トマト	1/8個		
天ぷら粉	12g		
鶏卵	5g		
サラダ油	5g		
食塩	2g		
抹茶粉	0.1g		
●茶碗蒸し			
鶏卵	20g		
だし汁	50g		
栗甘露煮	5g		
干し椎茸	1g		
鶏もも皮なしスライス	20g		
なると	5g		
たけのこ水煮	5g		
食塩	0.3g		
●味噌汁			
白味噌	8g		
だし昆布	1g		
混合削り節	1g		
かつおだしの素	0.1g		
角天	8g		
玉葱	15g		
●漬物			
たくあん	10g		