



開設記念弁当



メニュー

単価 570 円

●変わり稲荷2種

精白米	65g
酢	5g
砂糖	3g
食塩	0.1g
味付けいなり	2枚
きざみ穴子	10g
冷) 錦糸卵	10g
冷) 絹さや	3g
花ちらしれんこん	10g
冷) 味付いくら	3g
ベビー帆立	10g
大葉	1/3枚
冷) 錦糸卵	5g
桜でんぶ	1g
甘酢生姜	8g

●豚角煮と焼き大根

豚バラブロック	30g
大根	25g
生麩 (梅)	3g
長葱	3g
醤油	5g
ザラメ	3g
料理酒	5g
みりん風調味料	2g

●天ぷら盛り合わせ

尾付き伸ばしえび	1尾
なす	1/4本
山うど	15g
冷) グーリアスパウ	20g
天ぷら粉	10g
サラダ油	5g
ゆかり粉	0.5g
食塩	0.5g

●さわらの粕味噌焼き

サワラ骨無し60g	1切
料理酒	2g
味噌	4g
酒粕	2g
砂糖	1g
みりん風調味料	1g
紅白はじかみ	1本

●茶碗蒸し (コーンすり流し)

鶏卵	25g
だし汁	70g
食塩	0.3g
醤油	1g
みりん風調味料	2g
ソテードオニオン	10g
鶏もも皮なし	10g
冷) うらごしコーン	10g
だし汁	5g
和風だし	0.5g
冷) カーネルコーン	2g

●トマト緑酢がけ

トマト (M)	1/8個
胡瓜	10g
酢	5g
砂糖	3g
食塩	0.1g

●南瓜サラダ

冷) 南瓜サラダ	25g
MIXバジタブル	5g
クリームチーズ	3g
食塩	0.1g
こしょう	

●お吸い物

冷) アサリむき身	5g
京花麩	1g
みつば	2g
醤油	3g
食塩	0.2g
料理酒	2g
和風だし	0.5g

●ケーキ

フリッツケ-キフル-パ-リ-	26g
冷) ホップ-クリ-ム	5g
ミント	0.2g