



メニュー 単価 440円

●栗おこわ

精白米	48g
もち米	15g
くり甘露煮	15g
砂糖	2g
料理酒	2g
醤油	4g
みりん風調味料	1g
食塩	0.1g
黒いりごま	0.3g
小葱	1g
紅生姜	3g

●茶碗蒸し

鶏卵	25g
だし汁	70g
醤油	0.5g
食塩	0.5g
砂糖	0.5g
鶏もも皮なしS	8g
なると	5g
干椎茸	0.5g
冷) 絹さや	2g

●鮭と茄子のはさみ焼

秋鮭フィレ	40g
醤油	3g
料理酒	1g
みりん風調味料	1g
長なす	15g
サラダ油	1g
さつまいも	5g
人参	5g
ぎんなん水煮	5g

●三色なます

大根	40g
胡瓜	10g
人参	5g
酢	5g
砂糖	3g
食塩	0.1g
いくら醤油漬	3g

●秋の天ぷら盛り合わせ

尾付むきえび	20g
ししとうがらし	5g
玉葱	20g
まいたけ	10g
南瓜	10g
小麦粉	8g
天ぷら粉	10g
サラダ油	5g
食塩	0.3g

●果物

梨	2/8切
---	------

●清し汁

花麩	1g
みつば	1g
醤油	1g
食塩	0.5g
だし昆布	0.5g
花かつお	0.5g