

初夏のごちそう日メニュー



メニュー

単価 350 円

●あなごちらし

精白米	75g
酢	10g
砂糖	3g
食塩	0.3g
人参	10g
干椎茸	1g
たけのこ水煮	10g
醤油	3g
料理酒	1g
みりん風調味料	1g
砂糖	2g
きざみ穴子	30g
錦糸卵	10g
花ちらしれんこん	5g
みつ葉	3g

●夏野菜の味噌汁

冷) 焼きなす	10g
冷) 刻みオクラ	10g
キャベツ	10g
白味噌	6g
だし昆布	0.1g

●鶏肉の梅肉焼き

鶏もも皮つき (60)	1切
料理酒	2g
練り梅	5g
砂糖	2g
みりん風調味料	1g
醤油	1g
冷) スナッフエンドウ	15g

●茶碗蒸し

鶏卵	25g
だし汁	70g
食塩	0.2g
醤油	1g
みりん風調味料	2g
むきえび2L	5g
なると巻き	3g
冷) 絹さや	3g

●トマトと胡瓜の和え物

トマト	20g
胡瓜	25g
醤油	4g
酢	2g
砂糖	2g
ごま油	1g
白いりごま	0.2g

●メロンゼリー

ゼリーの素 (XO)	12g
水	60g
冷) ホイップ	10g
キウイフルーツ 1/16切	
チェリー缶	6g