

春のごちそうメニュー



メニュー

単価 380 円

●桜稲荷寿司

精白米	35g
食紅（赤）	0.1g
しその実漬（赤）	8g
錦糸卵	5g
味付けいなりの皮	2枚
桜の花	3g
水菜	2g

●鯖の山椒焼き

さわら切り身（60）	1切
醤油	3g
みりん風調味料	2g
料理酒	1g
さんしょう粉	0.3g
生麩（桜）	5g
冷）スナッフえんどう	5g

●長芋の桜漬け

長芋	30g
芽キャベツ	13g
酢	3g
砂糖	2g
食塩	0.1g
食紅（赤）	0.1g

●ぜんまいの赤だし

ぜんまい水煮	15g
小葱	2g
八丁味噌	2g
白味噌	2g
かつおだしの素	0.2g

●ささみの梅しそチーズ天ぷら

鶏ささみ	40g
料理酒	1g
大葉	0.5g
梅干し	2g
シュレットチーズ	3g
小麦粉	3g
天ぷら粉	5g
冷）アスパラ	15g
サラダ油	5g
レモン	10g

●デザート

プフィール（桜）	13.5g
花麩	0.5g
桜でんぶ	0.3g