



## 秋の特別メニュー



メニュー

単価 520 円

### ●海鮮ばら寿司

精白米	80g
酢	12g
砂糖	8g
食塩	2g
たけのこ水煮	10g
干椎茸スライス	1g
錦糸卵	5g
トラウトサーモン（刺し身用）	20g
むきえび2L	20g
まぐろ（刺身用）	20g
人参	10g
胡瓜	10g
紅生姜	3g

### ●具沢山汁

ヒラタケ	10g
えのき茸	10g
ふき水煮	10g
大根	8g
冷）小葱	3g
食塩	0.2g
醤油	2g
だし昆布	0.1g

### ●赤魚のかぶら蒸し

赤魚骨無し切り身（60）	1切
食塩	0.2g
料理酒	1g
卵白	10g
かぶ	40g
砂糖	1g
醤油	3g
料理酒	1g
片栗粉	1g
冷）絹さや	3g
花形人参	10g

### ●チンゲン菜と鶏ささみのゆず和え

冷）チンゲン菜	45g
蒸し鶏	10g
醤油	2.5g
みりん風調味料	0.3g
冷）刻みゆず	1g

### ●果物

柿	2/8個
---	------