

 秋の特別メニュー



メニュー 単価 400 円

●秋の炊き込み御飯

精白米	80g
山菜混ぜごはんの素	20g
くり甘露煮	10g

●具沢山汁

旬のつみれ	かに	1個
ふき水煮		10g
ヒラタケ		10g
大根		10g
人参		5g
小葱		3g
食塩		0.2g
醤油		2g
だし昆布		0.1g

●チンゲン菜のゆず和え

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

●鮭ときのこのホイル焼き

鮭骨取り (80)	1切
料理酒	2g
まいたけ	10g
えのき茸	10g
長葱	10g
バター	3g
醤油	4g
みりん風調味料	2g
料理酒	1g
食塩	0.1g
レモン	10g

●果物

柿	2/8個
---	------