

# 開館祭献立



単価 726円

## ●海鮮ちらし寿司

精白米	75g
酢	5g
砂糖	3g
食塩	0.1g
甘酢生姜	3g
大葉	1枚
びんちょうまぐろ	20g
まぐろ	10g
サーモン	10g
銀ガレイ	10g
甘えび	1尾
しめさば	10g
ほたて	10g
厚焼卵	50g

## ●天ぷら

鶏ささみ	20g
尾付きムキエビ	1尾
生椎茸	1個
冷)菜の花	5g
かにかま	1本
天ぷら粉	6g
小麦粉	2g
サラダ油	8g
梅そうめん	1g
人参	10g
サラダ油	3g
冷)大根おろし	30g
おろし生姜	2g
めんつゆ	5g

## ●茶碗蒸し

鶏卵	25g
だし汁	75g
食塩	0.6g
濃口醤油	0.5g
みりん風調味料	2g
干椎茸スライス	1g
切みつば	2g
砂糖	0.5g
なると	5g

## ●白菜2色巻

白菜	30g
冷)ほうれん草	20g
かに風味淡雪	5g
銀あん	10g

## ●清し汁

木綿豆腐	15g
小葱	2g
花麩	1g
食塩	0.2g
濃口醤油	2g

## ●白玉あんみつ

白玉	3個
フルーツみつ豆	40g
つぶあん	30g
冷)ホイップ	10g
チェリー缶詰	5g