

秋の特別献立



単価 333円

●きのこそば

乾) そば	40g
えのき茸	10g
まいたけ	10g
なめこ水煮缶	10g
干椎茸スライス	2g
長葱	5g
めんつゆ	8g
濃口醤油	4g
みりん風調味料	2g
料理酒	1g
だし昆布	1g
混合削り	1g

●彩り稲荷寿司

精白米	45g
酢	5g
砂糖	3g
食塩	0.2g
いなりの皮	2枚
花ちらしれんこん	5g
釜ゆで寿司海老	1尾
ベビー帆立	10g
濃口醤油	2g
みりん風調味料	1g
料理酒	0.5g
砂糖	0.3g
錦糸卵	10g
冷) 絹さや	5g
桜でんぶ	2g
甘酢生姜	5g
笹の葉	1/2枚

●赤魚の柚子胡椒焼き

赤魚骨無60g	1切
濃口醤油	3g
みりん風調味料	1g
料理酒	1g
ゆず胡椒	2g
大葉	1/2枚

●茄子おろしポン酢かけ

揚げなす乱切り	50g
冷) 大根おろし	30g
味付けぼん酢	2g
冷) 小葱	2g

●芋ようかん

かつ水羊羹 芋	50g
---------	-----