

御 献 立

一、前 菜 柿なます 太刀魚呂焼 渋皮栗甘露煮

一、鉢盛り 鰹のたたき 鶏唐揚げ フライドポテト

一、温 物 芋炊き もち麦うどん

一、吸 物 海老糲薯

一、洋 風 甘とろ豚のパイ包み焼

メニユー

若鶏のワイン蒸しサラダ仕立

サーモンの香草焼

帆立貝のトマトソース煮

西瓜 みかん ヨーグルトムース

いよかんゼリー

クリームチキンドリア

バーベキュ串焼き

小海老のトースト

一、寿 司 巻き寿司 いなり

道後プリンスホテル

総料理長 藤本 大吉

※当日は仕入により若干内容が変更になる場合がございます。