

本日のメニュー 十二月二十九日

前菜

ホウレンソウ胡麻和え・
昆布煮・紅茶鴨パストラミ
スモークサーモン押し寿司

柚子大根

豚肉のしぐれ煮

シイタケ炙り焼き

刺身盛り合わせ

鰯・マグロ・シマ鰯

揚げ物

カキフライ

自家製さつま揚げ

きりたんぼ鍋

漬物盛り合わせ

日本蕎麦(自家製手打ち十割蕎麦)

デザート

ボイセンベリーゼリー

本日のメニュー 十二月二十九日

前菜

ホウレンソウ胡麻和え・
昆布煮・紅茶鴨パストラミ
スモークサーモン押し寿司

柚子大根

豚肉のしぐれ煮

シイタケ炙り焼き

刺身盛り合わせ

鰯・マグロ・シマ鰯

揚げ物

カキフライ

自家製さつま揚げ

きりたんぼ鍋

漬物盛り合わせ

日本蕎麦(自家製手打ち十割蕎麦)

デザート

ボイセンベリーゼリー

本日のメニュー 十二月二十九日

前菜

ホウレンソウ胡麻和え・
昆布煮・紅茶鴨パストラミ
スモークサーモン押し寿司

柚子大根

豚肉のしぐれ煮

シイタケ炙り焼き

刺身盛り合わせ

鰯・マグロ・シマ鰯

揚げ物

カキフライ

自家製さつま揚げ

きりたんぼ鍋

漬物盛り合わせ

日本蕎麦(自家製手打ち十割蕎麦)

デザート

ボイセンベリーゼリー

本日のメニュー 十二月二十九日

前菜

ホウレンソウ胡麻和え・
昆布煮・紅茶鴨パストラミ
スモークサーモン押し寿司

柚子大根

豚肉のしぐれ煮

シイタケ炙り焼き

刺身盛り合わせ

鰯・マグロ・シマ鰯

揚げ物

カキフライ

自家製さつま揚げ

きりたんぼ鍋

漬物盛り合わせ

日本蕎麦(自家製手打ち十割蕎麦)

デザート

ボイセンベリーゼリー