

C M J 様

本日のメニュー

一月二十七日

付き出し

ホウレンソウ胡麻和え
露の甘辛煮・ソラマメ

サラダ

苦瓜とサーモンたたきのサラダ

殻付き牡蠣

刺身

天然鰯・鰯鰯・鹿児島産ブリ

米茄子田楽

自家製さつま揚げ

牛ハラミ焼き

天ぷら盛り合わせ

露の薑・コゴミ・タラの芽
コシアブラ・蓮根

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

ボイスンベリーズの
クリームチーズケーキ

C M J 様

本日のメニュー

一月二十七日

付き出し

ホウレンソウ胡麻和え
露の甘辛煮・ソラマメ

サラダ

苦瓜とサーモンたたきのサラダ

殻付き牡蠣

刺身

天然鰯・鰯鰯・鹿児島産ブリ

米茄子田楽

自家製さつま揚げ

牛ハラミ焼き

天ぷら盛り合わせ

露の薑・コゴミ・タラの芽
コシアブラ・蓮根

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

ボイスンベリーズの
クリームチーズケーキ

C M J 様

本日のメニュー

一月二十七日

付き出し

ホウレンソウ胡麻和え
露の甘辛煮・ソラマメ

サラダ

苦瓜とサーモンたたきのサラダ

殻付き牡蠣

刺身

天然鰯・鰯鰯・鹿児島産ブリ

米茄子田楽

自家製さつま揚げ

牛ハラミ焼き

天ぷら盛り合わせ

露の薑・コゴミ・タラの芽
コシアブラ・蓮根

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

ボイスンベリーズの
クリームチーズケーキ

C M J 様

本日のメニュー

一月二十七日

付き出し

ホウレンソウ胡麻和え
露の甘辛煮・ソラマメ

サラダ

苦瓜とサーモンたたきのサラダ

殻付き牡蠣

刺身

天然鰯・鰯鰯・鹿児島産ブリ

米茄子田楽

自家製さつま揚げ

牛ハラミ焼き

天ぷら盛り合わせ

露の薑・コゴミ・タラの芽
コシアブラ・蓮根

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

ボイスンベリーズの
クリームチーズケーキ